11/2011

Mod: SDE/20-CL

Production code: 649064



Diamond
catering equipment

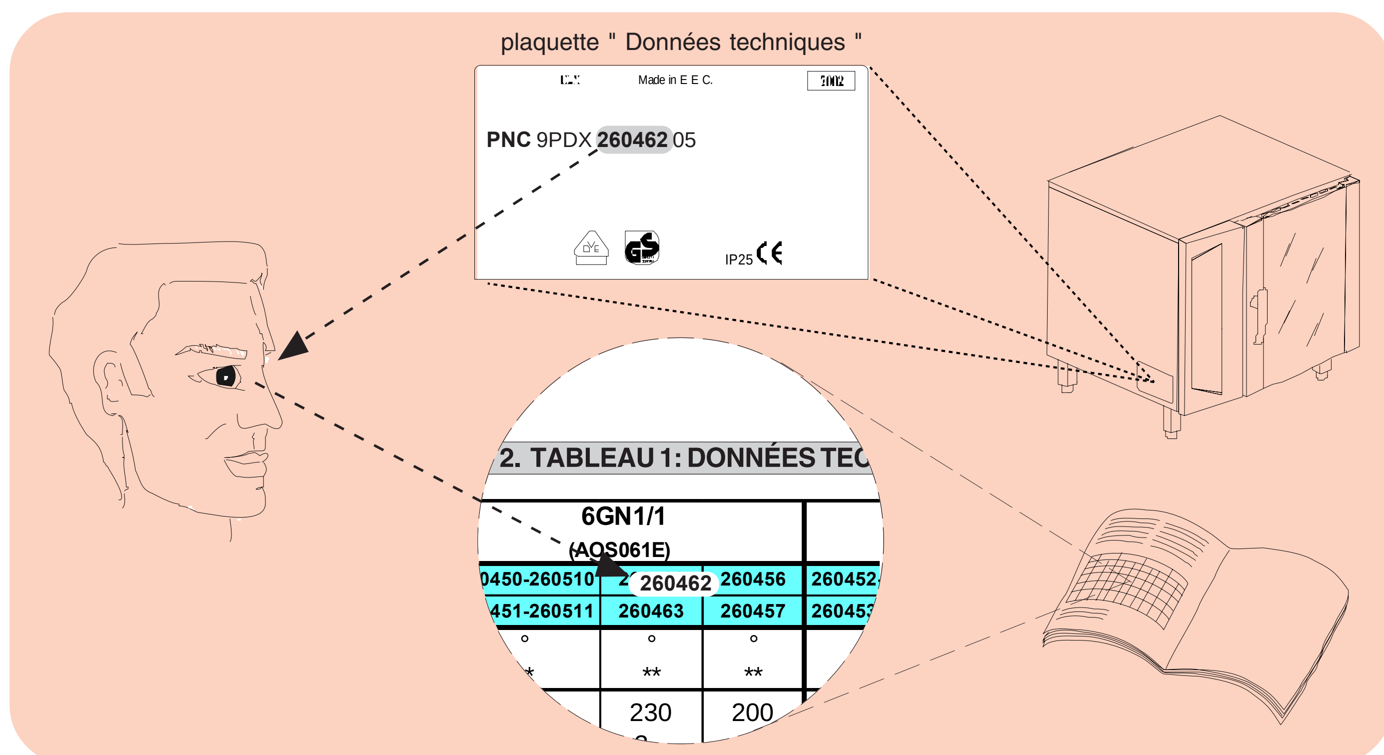
FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION/VAPEUR ET CONVECTION

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION (Valable pour la France et la Belgique)

SOMMAIRE

Page

- IDENTIFICATION DE L'APPAREIL



5938 033 00

I. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Ce manuel concerne plusieurs appareils.
Pour plus d'informations sur votre appareil, consulter le tableau 1 **" Données techniques ".**

L'appareil présente les caractéristiques suivantes :
- Affichage digital de la température.
- Sonde thermostatique de température " à coeur " de l'aliment (sonde à piquer).
- Surveillance continue des paramètres de cuisson pendant toute la durée du cycle.
- Vidange périodique et lavage automatique du générateur de vapeur pour prévenir la formation de tartre (selon les modèles).
- Signalisation de la nécessité d'entretien périodique de la chaudière, voir le paragraphe respectif (selon les modèles).
- Dispositif d'évacuation rapide de la vapeur de la cavité pour les gratins, activable automatiquement.
- Dispositif de décharge antireflux AIR-BREAK (intervalle d'air) pour éviter tout reflux provenant des égoûts à l'intérieur du four.
- Lampes d'éclairage de la cavité (selon les modèles).
- Mécanisme de **sécurité** d'ouverture de la porte à double action pour éviter les brûlures (selon les modèles).
- Porte à double vitrage : plus de confort et basses températures des surfaces.
- Cycle de nettoyage quotidien de la chambre de cuisson (CLEANING SYSTEM) (selon les modèles).
- Diagnostic automatique des dysfonctionnements et signalisation par codes d'identification (voir le paragraphe **" Codes d'information et d'erreurs ")**.

2. TABLEAU 1 : DONNÉES TECHNIQUES

		6GN1/1					10GN1/1					10 GN 2/1			20GN1/1				20 GN 2/1	
PNC *	A ^	267000 267010 237000 237010 647000 647070		267020 237020		267030	267072 237002 237012 647002 647072		267022 237022		267032	267003 237003 647003 267063		267033	267004 267014 237004 237014 647004 647074		267024 237024		267005 237005 647005	
	B ^	238000 238010 268200 268210 268300 238200 238210 648000 648070		268020 238020 268220 238220		268030 268230	238002 238012 268202 268212 268302 238202 238212 648002 648072		268022 238022 268222 238222		268032 268232	268003 238003 268203 238203 268303 648003		268033 268233	238004 238014 268204 268214 268304 238204 238214 648004 648074		268024 238024 268224 238224		268005 238005 268205 268305 238205 648005	
	C ^		239000 239010 269200 269210 269300 269330 239200 239210 649000 649070		269020 239020 269220 239220			239002 239012 269202 269212 269302 269332 239202 239212 649002 649072		269022 239022 269222 239222			269003 239003 269203 269303 239203 649003			269204 269214 269304 239204 239214 649004 649074		269024 239024 269224 239224		269005 239005 269205 269305 239205 649005
CONVECTEUR ° GÉNÉRATEUR VAPEUR **		° **	°	° **	°	° **	° **	°	° **	°	° **	° **	°	° **	° **	°	° **	°	° **	°
TENSION D'ALIMENTATION (VOLTS)		400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	400 3 N~	400 3 N~
FRÉQUENCE (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/61	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance électrique maximum absorbée (Kw)		10,1	10,1	10,1	10,1	10,1	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	25	25	25	34,5	34,5	34,5	34,5	50	50
Fusibles de ligne (3 x 500V)		25	25	32	32	40	32	32	50	50	63	63	63	100	63	63	125	125	100	100
Section câble alimentation (mm²)		5x2,5	5x2,5	4x4	4x4	4x4	5x4	5x4	4x10	4x10	4x10	5x10	5x10	5x16	5x10	5x10	4x25	4x25	5x16	5x16
Puissance électrique motoventilateur (Kw)		0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,75	0,75	0,75	0,38	0,38	0,38	0,38	1,5	1,5
Puissance électrique groupe vapeur (Kw)		9		9		9	17		17		17	24		24	24		20		48	
Puissance électrique groupe convecteur (Kw)		9,6	9,6	9,6	9,6	9,6	17	17	17	17	17	24	24	24	34	34	34	34	48	48
Charge maximum d'aliments (Kg)		30	30	30	30	30	50	50	50	50	50	100	100	100	100	100	100	100	200	200

Informations sur l'émission de bruit : les éléments fonctionnels des appareils émettent un niveau de bruit inférieur à 70 dB (A).

* Le modèle de four est indiqué dans le champ **PNC** sur la plaquette " Données techniques " appliquée sur le flanc gauche en bas.

^ NIVEAU FONCTIONNEL (C = Convect, Convection).

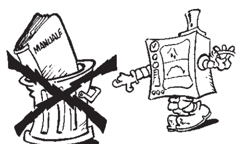
5938 033 00

3. CONSIGNES GÉNÉRALES

• Avant l'installation et la mise en service de l'appareil, lire attentivement ce manuel, car il donne des consignes importantes en matière de sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

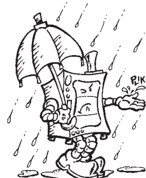


• Conserver ce manuel, car il pourra être utile aux différents utilisateurs ou en cas de revente de l'appareil.



Attention : l'installation de l'appareil et toute intervention d'entretien ou de conversion à d'autres types de gaz doivent être confiées exclusivement à du personnel qualifié agréé par le constructeur.

• Cet appareil est destiné à un usage collectif et a été spécialement conçu pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
L'utilisation de l'appareil doit être réservée à du personnel spécialement formé.
• Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.
• En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, débrancher l'appareil.
• Pour toute réparation, contacter un centre d'assistance agréé par le constructeur et exiger des pièces détachées originales.
Le non-respect de ces consignes peut compromettre la sécurité et annuler toute forme de garantie.
• Ne pas laver l'appareil au jet d'eau.
.



• Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc...) même dilués.
• Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple, acide chlorhydrique) pour nettoyer le sol sur lequel repose l'appareil.
• Pour plus d'informations, voir le chapitre " **Nettoyage et entretien** " .

4. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

4.1 EMBALLAGE

• Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans un four spécial pour ce genre de déchets. Les composants en matière plastique devant être éventuellement recyclés portent les symboles suivants :


PE **polyéthylène :** film autour de l'emballage, sachet d'instructions, sachet des injecteurs de gaz.


pp **polypropylène :** panneaux au-dessus de l'emballage, feuillards


PS **polystyrène expansé :** cornières de protection

4.2 UTILISATION

• Nos appareils sont conçus et soumis à des tests en laboratoire de façon à obtenir les meilleures prestations et rendements possibles. Pour réduire la consommation d'énergie (électricité, gaz et eau), il est conseillé de ne pas utiliser trop longtemps les appareils à vide ou dans des conditions nuisant à leur rendement optimal (par exemple : porte ouverte). Il est fortement conseillé de préchauffer l'appareil avant de l'utiliser.

4.3 NETTOYAGE

• Il est conseillé de nettoyer l'appareil (parties externes et, si nécessaire, parties internes) à l'aide de produits biodégradables à plus de 90 % pour réduire l'émission de substances polluantes.

4.4 MISE AU REBUT

• A la fin du cycle de vie de l'appareil, ne pas l'abandonner dans la nature.
• Nos appareils sont réalisés, pour plus de 90%, dans des matériaux métalliques (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, etc.) : ils peuvent ainsi être recyclés dans des centres de récupération, conformément aux normes en vigueur dans chaque pays.
• Rendre l'appareil inutilisable en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des armoires ou cavités (s'il y a lieu) pour éviter que des personnes ne restent bloquées à l'intérieur.

Le symbole L indique que le produit ne doit **pas** être traité comme une ordure ménagère, mais qu'il doit être jeté en prenant certaines précautions particulières pour éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.
Pour le recylage de ce produit, veuillez contacter son vendeur ou concessionnaire, le S.A.V. ou le service de collecte des déchets.

II. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Attention : les opérations décrites dans ce chapitre nécessitent la dépose des panneaux extérieurs du four. Compte tenu du fait que l'appareil doit être en marche pour certains réglages, faire extrêmement attention aux pièces qui sont sous tension**.**

1. LIEU D'INSTALLATION

• Installer l'appareil uniquement dans des locaux bien aérés.

1.1 NORMES DE RÉFÉRENCE

• Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

2. POSITIONNEMENT

• Sortir l'appareil de l'emballage, retirer lentement le film de protection des panneaux extérieurs, en veillant à éliminer tous les résidus de colle. Le cas échéant, utiliser un solvant approprié.
• Pour éliminer l'emballage, consulter le chapitre précédent " Ecologie et environnement "
• Pour l'espace nécessaire et les dimensions de raccordement, voir les schémas d'installation figurant dans les premières pages de ce manuel.
• Pour permettre l'entretien, la surface latérale gauche de l'installation doit être à une distance d'au moins **50 cm** par rapport à d'autres surfaces tandis que celle de droite et arrière doivent maintenir une distance de **10 cm** par rapport à n'importe quelle surface.
• Positionner l'appareil et régler éventuellement la hauteur du plan de travail à l'aide des pieds réglables.
• Cet appareil n'est pas encastrable.

Attention :
Contrôler que la vapeur produite par l'évacuation du four ou d'autres appareils adjacents n'atteint pas les ouvertures d'aération chargées de refroidir les éléments internes installés sur le fond de l'appareil.

3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

• Le branchement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur.
• Avant d'effectuer le branchement, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux données figurant sur la plaque signalétique.
• L'appareil doit être branché en permanence au réseau d'alimentation. Le branchement doit être effectué avec un câble de type H05 RN-F. Le câble d'alimentation doit être installé dans un conduit en métal ou en plastique rigide. Si le branchement est effectué avec un conducteur préexistant, le tuyau d'installation ne doit pas être installé dans l'appareil. Veiller à ce que le tuyau ne présente pas de parties tranchantes.
• Installer en amont de l'appareil un interrupteur de protection ayant un pouvoir de coupure adéquat et une ouverture minimum de 3 mm au niveau des contacts.
Cet interrupteur doit être installé dans le circuit électrique permanent du bâtiment, à proximité de l'appareil.
• Le courant de dispersion maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
• L'appareil doit être relié à la ligne de terre du réseau. Pour ce faire, une borne marquée ⏚ reliée au conducteur de terre, a été installée. L'appareil doit être installé sur un circuit équipotentiel. Ce branchement est effectué avec la vis d'arrêt marquée ⊽, qui se trouve à l'extérieur, près de l'arrivée du câble d'alimentation. Le fil équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm^2.

3.1 INSTALLATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour brancher le câble d'alimentation à l'appareil, procéder comme suit :

Modèle 6 - 10 - 20 GN
• Enlever le panneau latéral gauche.
• Raccorder le câble au bornier comme illustré sur le schéma électrique joint et le bloquer ensuite à l'aide du serre-câble.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de prévention des accidents.

4. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

(Voir les schémas d'installation au début de ce manuel)

Lorsque l'on relie l'appareil au réseau hydrique avec des tuyaux souples, ces derniers doivent être neufs.
Le four dispose de deux arrivées séparées (" B " et " N ") pour l'eau d'alimentation.
Les conduites d'alimentation de chaque arrivée doivent être dotées d'un filtre mécanique et d'un robinet d'arrêt. Avant d'installer les filtres, il est conseillé de laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour éliminer des conduites les éventuelles particules solides.

Pression comprise entre **150 et 450 kPa (1,5-4,5 bars).**

ARRIVÉE D'EAU "N"

Attention (arrivée d'eau N)
Si les conduites d'alimentation fournies avec l'appareil ne sont pas suffisamment longues pour l'installation, utilisez des plus longues d'un **diamètre intérieur minimum de 20 mm** et sans coudes.

Note :
Pour vérifier que l'installation hydrique est correcte, contrôler que le bras de lavage tournant (CLEANING SYSTEM) ne tourne pas à une vitesse inférieure à 100 tours par minute (120 maximum).

4.1 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ALIMENTATION

L'appareil doit être alimenté avec de **l'eau potable consommable par l'homme** et ayant les caractéristiques précisées dans ce paragraphe.

FILTRE DURETÉ

Arrivée d'eau	Appar.	Dureté		
		°f	ppm	°dH
B	A ^	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
	B ^	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
	C ^	max 5	max 50	max 2,8
N	A ^	max 5	max 50	max 2,8
	B ^	max 40	max 400	max 22
	C ^	max 5	max 50	max 2,8

^ NIVEAU FONCTIONNEL (C = Convect, Convection)**.**

Les valeurs de **dureté** indiquées dans le tableau servent à réduire la formation de calcaire à l'intérieur du générateur de vapeur et de l'éventuelle installation de lavage de la chambre de cuisson.
Lorsque l'eau disponible n'a pas la dureté requise, il est nécessaire d'installer un adoucisseur.
Pour ce faire, il est possible de demander en option l'adoucisseur (Automatic Water Softener) à régénération automatique à installer sur la ligne d'arrivée ; celui-ci est doté d'un kit (Resin Sterilizer) de stérilisation des résines (à la demande).

FILTRES CHLORURES et DURETÉ
Les valeurs de **concentration des ions chlorure (Cl-) (ppm - mg/l)** d'un **pH** (>7) et la **Conductibilité (µS/cm)** (mesurée à 20°C) ne doivent pas attaquer les structures internes en acier du four (seulement arrivée d'eau B).

5938 033 00

Pour ce faire, il est nécessaire d'identifier sur le graphique figurant dans les dernières pages de ce livret (page 251) les caractéristiques de l'eau disponible, d'installer éventuellement en entrée le type de filtre indiqué dans la zone des valeurs.

Les filtres indiqués sont :

- Aucun filtre pour le chlorure (Cl-) dans la zone conforme (Normal)
- Nanofiltre (Nanofilter)
  comme accessoire à la demande, appelé Water Filter.
- Osmoseur (Osmotizer).

Vérifier que l'eau sortant du filtre est à l'intérieur de la zone optimale (Normal).
Ces filtres ont également pour fonction de réduire la dureté de l'eau à des valeurs optimales (inférieure à 5°f), ce qui est également utile pour la fonction d'adoucisseur.

ATTENTION : Il est important de contrôler périodiquement le filtre conformément aux consignes du constructeur pour ne pas compromettre son bon fonctionnement et éviter tout risque de corrosion de l'appareil.
Les fours de Niveau C sont des fours à convection. En cas d'utilisation, à l'intérieur de l'enceinte de cuisson pour la génération d'humidité, d'eau ayant des caractéristiques en dehors des spécifications, il y aura un risque de corrosion de l'enceinte et de tout ce qui est présent à l'intérieur.
Pour le bon fonctionnement des adoucisseurs et des filtres, il est recommandé d'effectuer régulièrement les opérations d'entretien nécessaires.
Pour ne pas détériorer l'appareil, effectuer un cycle de lavage du filtre sans mettre d'eau dans le four, à chaque régénération périodique.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte.

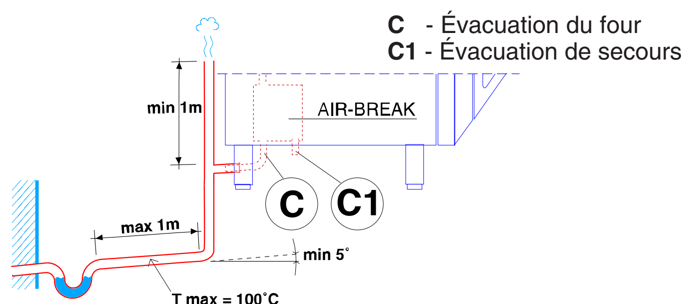
Attention:
Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites (par exemple, doseurs de polyphosphates) sont également interdits car ils peuvent nuire au bon fonctionnement de la machine.

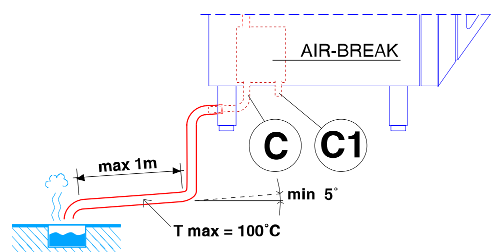
4.2 INSTALLATION D'ÉVACUATION DE L'EAU

- FOUR niveau A -

Le four est équipé à l'intérieur d'un système anti-reflux AIR-BREAK (intervalle d'air) pour éviter que des reflux puissent atteindre les conduites internes et la chambre de cuisson. Le tuyau de vidange peut ainsi être directement raccordé au réseau ou vidanger sur une grille au sol.
Le tuyau de vidange est rigide ou flexible, peut être dirigé sur le côté ou à l'arrière quand le four n'est pas monté contre un mur, mais pas dans la zone avant concernée par la structure du support des grilles. Son diamètre intérieur ne peut pas être inférieur à celui du tuyau de vidange du four (1" ¼) et la longueur **ne peut dépasser un mètre** ; il doit être résistant à une température de 100°C minimum. Eviter des goulots d'étranglement sur les conduits flexibles et des coudes sur les conduits en métal et ce, sur tout le parcours de vidange. Eviter les trajets horizontaux pour ne pas avoir d'eau stagnante (inclinaison minimum de 5 %).

C - Évacuation du four
C1 - Évacuation de secours





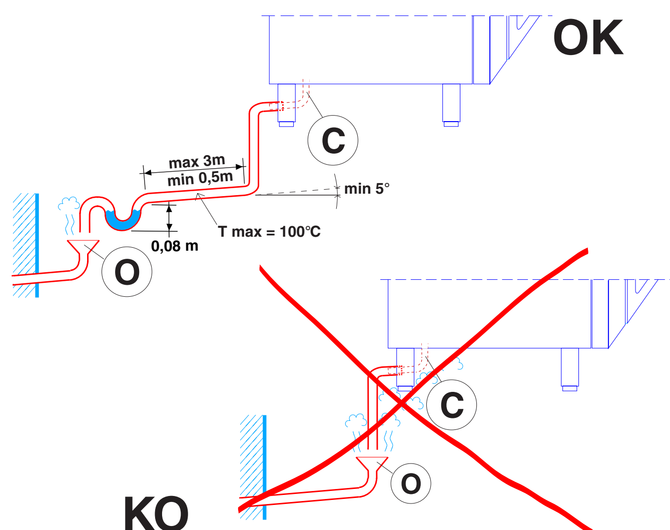
Attention :
- Ne pas obstruer l'évacuation de secours **C1**.
- Ne pas raccorder l'évacuation de secours **C1** aux égouts.

Note :
En cas de fuite d'eau de l'AIR-BREAK (évacuation de secours C1) cela signifie que le tuyau d'évacuation C est obstrué. L'éventuelle élimination de l'obstacle **doit être effectuée par un personnel technique spécialisé.**

- FOUR niveau A et C-

Relier le raccord d'évacuation "C" à un tuyau **de même diamètre**, d'une longueur **comprise entre 0,5 et 3 mètres** et résistant à des températures d'**au moins 100°C**. Cette conduite doit être obligatoirement munie d'un siphon (de 80 mm maximum de hauteur) et déboucher sur une évacuation ouverte "O" ("Air-Break") ou sur une grille au sol (Voir Fig. 12b) pour éviter aux éventuels reflux d'égouts de pénétrer dans les conduites internes du four ou de l'enceinte de cuisson.
Eviter les étranglements sur les flexibles ou les coudes sur les tubes métalliques, le long de tout le circuit d'évacuation. Eviter en outre les tronçons horizontaux qui causent les stagnations d'eau (pente minimum 5%).

Attention: Installer le système d'évacuation de façon à éviter l'émission de vapeurs par l'"Air-Break" dans les conduits d'aération installés dans le fond de l'appareil.



5. DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé des dispositifs de sécurité suivants :

- Fusibles de protection (voir schéma électrique) placés derrière le bandeau de commande.
Pour les remplacer, dévisser le bouchon de retenue et remplacer le composant endommagé par un autre ayant les mêmes

5938 033 00

caractéristiques ; cette valeur est indiquée sur la plaque signalétique placée au niveau de ce dernier.

- Thermostat de sécurité de la cavité à rétablissement manuel, situé derrière le bandeau de commande ; lorsqu'il se déclenche, il coupe l'alimentation du chauffage par convection.
Les opérations de rétablissement sont réservées à des techniciens spécialisés après avoir éliminé les causes de la coupure.

- Dispositif thermique à rétablissement automatique à l'intérieur du **motoventilateur**, qui se déclenche en cas de surchauffe, en protégant le fonctionnement de l'appareil ; lorsqu'il se déclenche, il coupe l'alimentation électrique de l'appareil.

6. CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettre l'appareil en marche comme indiqué dans le chapitre " Instructions d'utilisation ".
- Expliquer à l'utilisateur le fonctionnement et les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage de l'appareil à l'aide du manuel d'instructions.

Attention :
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes sur la surface extérieure.
- Ne pas couvrir avec des objets les orifices d'évacuation situés dans la partie supérieure de l'appareil.

- Vérifier le bon fonctionnement du mécanisme de fermeture de la porte lorsque le four est chaud. Régler éventuellement la fermeture en intervenant sur la position du mentonnet.

7. ENTRETIEN

Pour avoir accès aux éléments ayant besoin d'entretien ordinaire, il faut ouvrir le bandeau de commande, le panneau latéral gauche et celui arrière.

8. PANNES ET CAUSES

Des dysfonctionnements peuvent se produire même en utilisant l'appareil normalement.

Le chauffage de la chambre de cuisson ne s'enclenche pas ou est inefficace. Causes possibles :
- Déclenchement du limiteur de température de la chambre de cuisson
- Détérioration des éléments chauffants
- Détérioration de la bobine des contacteurs relatifs aux éléments chauffants
- Détérioration de la sonde thermostatique, avec configuration erreur EPt1
- Le contrôleur est détérioré
- Déclenchement du fusible F2, voir schéma électrique.

Le chauffage du générateur de vapeur ne s'enclenche pas ou la production de vapeur est insuffisante. Causes possibles :
- Détérioration des éléments chauffants
- Détérioration de la bobine des contacteurs relatifs aux éléments chauffants
- Le contrôleur est détérioré
- Déclenchement du fusible F2
- Manque d'eau dans le réseau
- Panne du dispositif de fermeture de la vidange de la chaudière
- Détérioration des électrovannes d'arrivée d'eau (ne s'ouvrent pas).

La thermostatation de la température de la chambre est erronée. Causes possibles :
- Le dispositif de contrôle électronique est défectueux.
- La sonde mesurant la température de la cavité est défectueuse ou interrompue, voir configuration d'erreur EPt1.

Le four s'éteint. Causes possibles :
- Déclenchement du fusible F2 suite au dysfonctionnement de certains éléments du circuit auxiliaire.

Lampe de la cavité endommagée
ATTENTION : Avant de changer les lampes de la cavité, il faut éteindre l'appareil.

9. POSITIONNEMENT DES PRINCIPAUX ÉLÉMENTS

(Toute opération à l'intérieur de l'appareil doit être exclusivement effectuée par un installateur agréé par le constructeur)

En ouvrant le bandeau de commande, on a accès aux éléments suivants :
- Cartes électroniques
- Thermostat limiteur de température de la cavité
- Fusibles
- Minirupteur de sécurité de la porte
- Transformateur pour les lampes de la cavité
- Motoréducteur commande soupape papillon d'évacuation de la cavité.

Enlever le panneau latéral gauche et celui arrière de l'appareil pour avoir accès à tous les éléments.

5938 033 00

III. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant de mettre en marche l'appareil, lire attentivement ce manuel car il contient des consignes importantes en matière de sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Pour toute information plus spécifique sur l'appareil et sur son fonctionnement, contacter le revendeur le plus proche.

• Ne pas poser de plats ou d'ustensiles sur le four pour éviter d'obstruer les conduits d'évacuation des fumées et des vapeurs.

• Ne pas insérer d'objets (par exemple, les plateaux) ci-dessous le bas du four afin de ne pas obstruer les trous d'entrée ou de sortie d'air de refroidissement.

• Procéder périodiquement (au moins une fois par an) à un contrôle général de l'appareil. Pour ce faire, il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.

• La sonde à piquer est un instrument de précision. Il est formellement recommandé d'éviter de forcer le câble flexible en l'insérant ou en le tirant (surtout lorsque l'on utilise les structures sur chariot). **La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes à aiguille endommagées suite à une utilisation incorrecte.**

• En cycle de cuisson **mixte,** il est conseillé de ne pas dépasser une température de 200-210°C. Des valeurs supérieures peuvent réduire l'efficacité des joints d'étanchéité de la cavité.

• En introduisant les aliments dans la chambre de cuisson, laisser un espace minimum de 40 mm entre chaque bac pour permettre une meilleure circulation de l'air.

• Lorsque le four est installé à proximité d'appareils émanant des vapeurs grasses (friteuse, par exemple), il est recommandé d'utiliser le **filtre à air** (non fourni), à placer sous le **bandeau de commande** afin de protéger les composants électroniques internes.

• Pendant le **préchauffage** du four 20 GN 1/1 ou 2/1, introduire le chariot (sans aliments) pour fermer l'ouverture inférieure entre l'enceinte et la porte. Ceci évite à la vapeur de sortir et d'envahir le bandeau de commande, ce qui est susceptible d'endommager la carte électronique.

- **Eviter de saler des aliments dans la chambre de cuisson, notamment lors des cycles humides.**
- **Pendant le fonctionnement, il est interdit d'introduire dans la chambre de cuisson des liquides inflammables tels que spiritueux.**

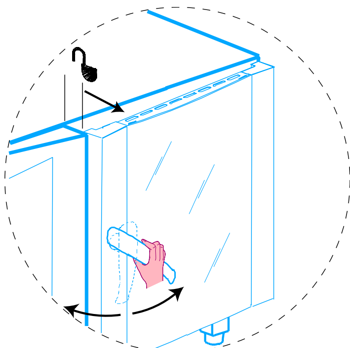
Attention
La hauteur maximale pour les **bacs** dans le four ne peut pas être supérieure à **1,6 m** si le four est installé conformément aux instructions et avec l'utilisation des accessoires originaux.
Lors de l'installation du four avec des pièces différentes de celles originales, il faut faire attention à **ne pas dépasser** la hauteur maximum. Dans ce cas, il y a un **danger** d'éversion des liquides de cuisson chauds (sauce, huile, graisse) dans les bacs hauts et n'étant pas visibles pendant le mouvement.

1. OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

11.1 MODÈLES À 6 ET 10 GRILLES

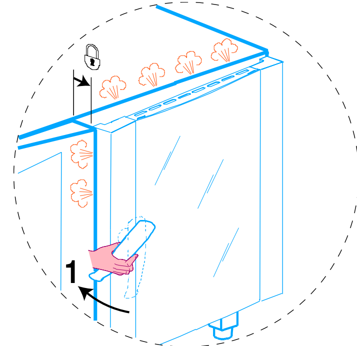
Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours ouvrir** la porte avec précaution.

a) Tourner la poignée de la porte dans un sens ou dans l'autre (indifféremment) jusqu'à son arrêt pour obtenir l'ouverture complète de la porte du four.
S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.

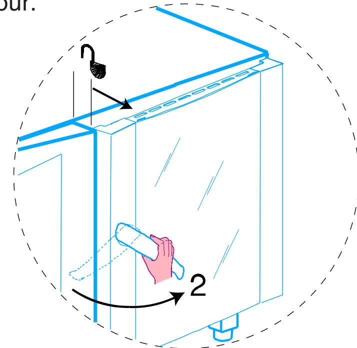


MODÈLES avec SYSTÈME DE SÉCURITÉ (à la demande)
Le four est équipé d'un **système de sécurité** pour éviter d'être atteint par la vapeur en ouvrant complètement la porte ; par conséquent, effectuer les opérations suivantes selon le modèle :

a) Tourner à gauche la poignée de la porte jusqu'à son arrêt. La porte s'ouvre légèrement en s'accrochant au dispositif de **sécurité**.
S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.



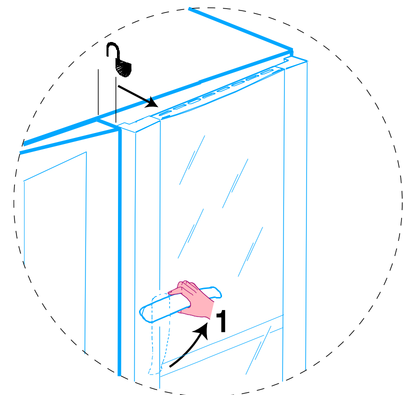
b) Tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée pour permettre l'ouverture complète de la porte du four.



1.2 MODÈLE À 20 GRILLES

Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours ouvrir** la porte avec précaution.

a) Tourner la poignée à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir complètement la porte.
S'il est en cours, le programme de cuisson est interrompu.



2. FERMETURE DE LA PORTE DU FOUR

2.1 MODÈLES À 6 ET 10 GRILLES

La porte se ferme en l'approchant avec suffisamment de force pour provoquer son blocage.

2.2 MODÈLES À 20 GRILLES

a) Tourner à gauche la poignée de la porte jusqu'à son arrêt et approcher la porte contre le four.

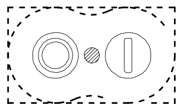
b) En tenant la porte appuyée contre le four, mettre la poignée en position verticale pour le blocage.

3. DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

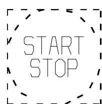
3.1 INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES

Pour faciliter la compréhension du fonctionnement du four, laisser ouvert le dépliant décrivant le bandeau de commande du modèle concerné, en le recherchant dans les dernières pages de ce manuel.
Toutes les fonctions disponibles sur les différents modèles de cette gamme seront décrites ci-après.
Certaines fonctions sont communes tandis que d'autres ne sont disponibles que sur certains modèles.

3.2 COMMANDES DE BASE



Interrupteur général



Marche/Arrêt du cycle/programme de cuisson.

3.3 PRINCIPAUX MODES DE CUISSON



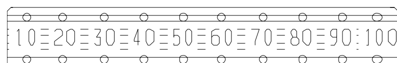
Cycle à air chaud : pour rôtir et gratiner à une température maximum de 300°C.



Cycle mixte : vapeur surchauffée. Utilise en même temps les deux réchauffeurs de la cavité et le générateur de vapeur en maintenant les aliments tendres (température maximum de 250°C).

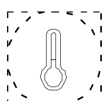


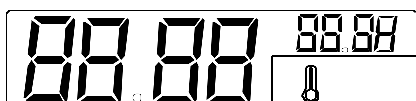
Cycle à vapeur : idéal pour faire bouillir (température de travail automatiquement fixée à 100°C).
Il est possible de régler la vapeur **à basse température** pour faire cuire délicatement des aliments sous sachet sous-vide et pour décongeler (température de 25°C à 99°C); **vapeur surchauffée** (température de 101°C à 130°C).



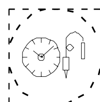


Affichage de l'humidité : permet de voir le dégré d'humidité dans les cycles à **air chaud**, **mixte** et **régénération**.





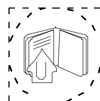
Thermomètre/Thermostat digital pour le contrôle de la température dans la cavité.



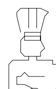


Temporisateur pour le contrôle du temps de cuisson.
Thermomètre/Thermostat digital pour le contrôle de la température à coeur de l'aliment.

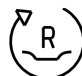
3.4 MODES DE CUISSON SPÉCIAUX



Fonctions
Fonctions utiles au type de cuisson à effectuer.



Phase de pause : en réglant un temps dans ce mode, il est possible d'obtenir le départ différé des programmes de cuisson ou une pause entre deux cycles (par exemple, levage).



Cycle de régénération : produit le degré d'humidité optimal pour un chauffage rapide des aliments à régénérer (température maximum de 300C).
Ce programme se compose d'une seule phase caractérisée par :
- un cycle spécial à humidité contrôlée de 20 % (éventuellement modifiable)
- une température prédéfiní de 120°C (éventuellement modifiable)
- l'utilisation de la pleine puissance
- un temps de **30 minutes** prédéfini (éventuellement modifiable) et **restant actif une fois activé, aussi bien avec la porte en position fermée qu'en position ouverte.**

> **Attention** ! Risque de brûlures.
> Lorsque le four est chaud, **toujours ouvrir** la porte avec précaution.

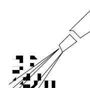
Il peut accepter, en alternative au temps de cuisson défini, le temps continu **Cont** ou la **sonde à piquer**.



Cycle de cuisson et de maintien : pour des cuissons lentes et prolongées, typiques de la viande (grosses pièces).
Il peut être combiné aux modes **air chaud**, **mixte**, **vapeur** et **régénération**.
Le fonctionnement du ventilateur est pulsatoire.

HACCP

HACCP : donne la possibilité d'enregistrer le programme de cuisson conformément aux normes **H.A.C.C.P. (Hazard Analisys and Critical Control Points).** Ce système optionnel donne la possibilité d'enregistrer des informations concernant la cuisson sur l'imprimante dédiée du four ou directement sur un micro-ordinateur.

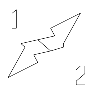


Cycle Clean : cycle automatique ou semi-automatique de nettoyage du four (voir le paragraphe 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

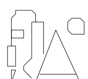
5938 033 00



Cycle à vitesse réduite (ventilateur) : Pour des cuissons délicates comme la pâtisserie. Il peut être associé à tous les cycles.



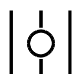
Cycle à puissance réduite (chauffage) : pour des cuissons délicates comme la pâtisserie. Il peut être associé à tous les cycles.



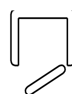
Cuisson avec ECO-DELTA : pour la cuisson de gros morceaux d'aliment (à partir de 5 kg, par exemple, dindon entier, cuisse de porc, etc.).
Dans ce mode de cuisson, une température comprise entre 1°C et 120°C est choisie.
Dans ce cas, la cuisson est modérée et longue parce que la température de la CELLULE est réglée automatiquement en fonction de celle à l'intérieur de l'aliment (SONDE À PIQUER), en maintenant une différence constante (ECO-DELTA) entre l'une et l'autre, du début à la fin de la cuisson.

Exemple :

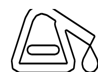
CUISSON :	DÉBUT	......	FIN
ECO-DELTA =	80°... 80...80...	80...	80°C (programmé)
SONDE À PIQUER =	10°... 11...12...	40...	60°C (programmé)
CELLULE =	90°... 91...92...	120...	140°C (résultat)



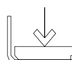
Cycle à air chaud avec évent de la cavité ouvert : pour des cuissons très sèches, il permet l'évacuation de l'humidité si nécessaire (température maximum de 300°C).



Voyant indiquant que la porte du four est ouverte.



Témoin calcaire : lorsque ce voyant clignote, il est nécessaire de détartrer le générateur de vapeur. Respecter les consignes données au paragraphe 7.



Témoin indiquant l'état du génerateur de vapeur :
- **éteint** : génerateur prêt.
- **clignotant** : générateur en cours de remplissage ou manque d'eau. **Vérifier que de l'eau arrive bien au four !**

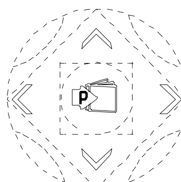


Réglage des paramètres de cuisson : permet de régler les conditions de cuisson (humidité, température et temps).

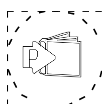


Phases séquencielles automatiques : pour effectuer un cycle de cuisson en 2 phases en passant automatiquement d'une phase à l'autre. (SEULEMENT NIVEAU **B** et **C**).

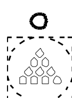
3.5 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



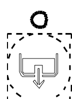
Série de commandes pour la gestion de la bibliothèque des programmes de cuisson : touches de commande pour enregistrer, modifier et supprimer des programmes de cuisson (SEULEMENT NIVEAU **A**).



Sélecteur de programmes : permet de rechercher et de sélectionner les éventuels programmes mémorisés (SEULEMENT NIVEAU **A**).

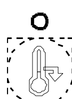


Injection manuelle d'eau dans la cavité : permet d'augmenter instantanément le degré d'humidité pendant un cycle de cuisson.



Évacuation manuelle de l'eau du génerateur de vapeur : en appuyant sur la touche, il est possible d'évacuer l'eau du générateur de vapeur.

Attention ! Pour éviter l'entartrage du générateur de vapeur, il faut :
- respecter les caractéristiques de l'eau d'alimentation – voir installation ;
- toujours vider le générateur de vapeur en fin de journée.



Refroidissement rapide de la cavité : utile pour passer d'une cuisson à une autre à une température inférieure ; permet la rotation du ventilateur et l'injection automatique d'eau (TS < 180°C), même avec la porte ouverte.

Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours ouvrir** la porte avec précaution.

Avant d'utiliser le four, contrôler que :

- **L'interrupteur électrique extérieur de sécurité est enclenché.**
- **Les robinets d'eau sont ouverts.**
- **Les évacuations du four ne sont pas obstruées.**

4. FONCTIONNEMENT A, B et C

(C = Convect, Convection)

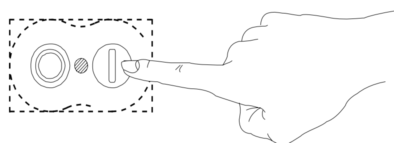
La cuisson d'un aliment s'effectue en le chauffant et peut avoir lieu selon un certain MODE, à une température, une DURÉE et une HUMIDITÉ DONNÉES. Par conséquent, il est nécessaire de définir ces facteurs pour réaliser un CYCLE DE CUISSON.
Compte tenu de cela, le four fonctionne principalement en exécutant les opérations décrites dans les paragraphes suivants :
--- RÉGLAGE DU CYCLE DE CUISSON ---
- CHOIX DU MODE DE CUISSON
- RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON
- RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON
- RÉGLAGE ET UTILISATION DE LA SONDE À PIQUER
- RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ DE CUISSON
- DÉPART DU CYCLE DE CUISSON

Viennent ensuite d'autres paragraphes illustrant des fonctions de support telles que :
- CYCLE MANUEL (CUISSON CONTINUE)
- FONCTION
- CUISSON PAR PHASES SUCCESSIVES AUTOMATIQUES

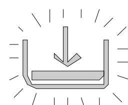
Enfin, dans le four de niveau **A**, il y a le paragraphe illustrant la fonction de mémorisation des cycles de cuisson comme les recettes (par exemple, CUISSON DU POULET) ou les programmes intitulé :
- MÉMORISATION DES RECETTES OU DES PROGRAMMES

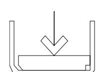
4.1 ALLUMAGE DU FOUR

Pour allumerer le four, appuyer sur la touche 1 de l'interrupteur suivant :



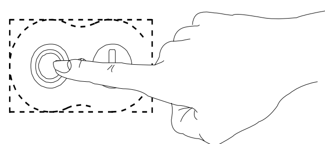
Contrôler si :
- La touche respective s'éteint.
- Le bandeau de commande s'allume et certaines fonctions clignotent.
- L'afficheur du Thermomètre/Thermostat **TS** indique la température dans la cavité.
- La cavité est éclairée.

- Le générateur de vapeur est en **remplissage**  (voyant clignotant)

- Le générateur de vapeur est **prêt**  (voyant éteint)

4.1.1 ARRÊT DU FOUR

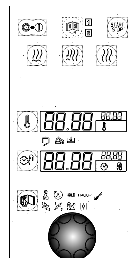
L'arrêt du four a lieu en appuyant sur la touche **O** de l'interrupteur suivant :



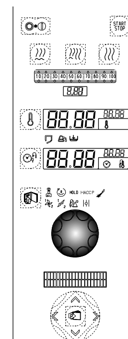
4.2 CHOIX DES COMMANDES (MANUELLES ou AUTOMATIQUES)

Le bandeau de commande a deux parties, une pour les commandes MANUELLES et l'autre pour les commandes AUTOMATIQUES.

Commandes MANUELLES | Commandes AUTOMATIQUES



(niveau **B** et **C**)



(niveau **A**)

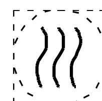
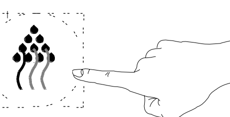
Utiliser un de ces 2 modes de commande selon les besoins personnels de cuisson dans le four de niveau **A**.
Le four de niveau **B** et **C** possède seulement les commandes MANUELLES à utiliser.

4.3 COMMANDES MANUELLES

PROGRAMMATION D'UN CYCLE DE CUISSON

4.3.1 CHOIX DU MODE DE CUISSON

Après avoir allumé le four, choisir un des modes de cuisson suivants en appuyant sur le voyant lumineux correspondant qui s'allumera :

   / 

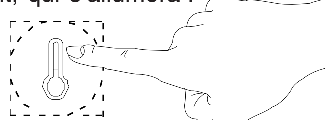
vapeur mixte air chaud

Programmer les paramètres de cuisson comme indiqué dans les paragraphes suivants.

Note :
Les AFFICHEURS de température et du temps clignotent pendant 5 secondes dans l'attente de la programmation ; si aucune valeur n'est programmée, celle prédéfinie (valeur par défaut) restera mémorisée et cessera de clignoter.

4.3.2 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Régler la température en appuyant sur le voyant lumineux suivant, qui s'allumera :

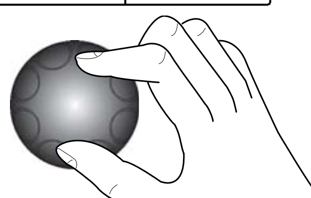


Sur l'AFFICHEUR apparaîtra en grand la TEMPÉRATURE dans la CAVITÉ et, en plus petit, la température à RÉGLER (clignote pendant 5 secondes).

Par exemple : 34°C
TEMPÉRATURE CAVITÉ



Par exemple : 200°C
TEMPÉRATURE de CUISSON



Tourner la manette à droite (pour augmenter) ou à gauche (pour

5938 033 00

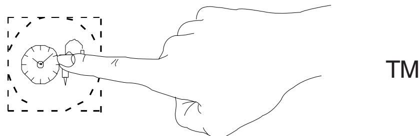
diminuer) pour régler la TEMPÉRATURE DE CUISSON voulue sur le petit AFFICHEUR.
La TEMPÉRATURE DE CUISSON s'arrêtera de clignoter après 5 secondes et sera RÉGLÉE ainsi.

Note 1
Le cycle **vapeur** a une température de travail automatiquement réglée sur 100°C. Il est possible de régler la vapeur à **basse température** de 25°C à 99°C en tournant la manette correspondante; **vapeur surchauffée** (température de 101°C à 130°C).

Note 2
Avec le cycle MIXTE, il est possible d'effectuer un cycle de **fermentation** en programmant une température inférieure à 50°C (de 25 à 49°C).
Lorsque le cycle de fermentation est programmé comme première phase, le **préchauffage de l' enceinte** est exclu.

4.3.3. RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Régler le temps de cuisson en appuyant la touche lumineuse qui s'allumera :



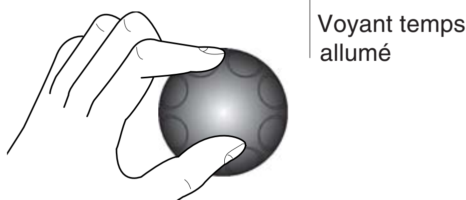
TM

Sur l'AFFICHEUR apparaîtra en grand le TEMPS DE CUISSON TOTAL RESTANT du cycle de cuisson et, en plus petit, celui à RÉGLER (clignotant pendant 5 secondes).

Par exemple : 1h30
TEMPS TOTAL
RESTANT



Par exemple : 1h30
TEMPS ACTUEL
RESTANT



Voyant temps allumé

Tourner la manette à droite (pour augmenter) ou à gauche (pour dimimuer) pour régler le TEMPS de CUISSON voulu sur le petit AFFICHEUR.
Après 5 secondes, le TEMPS de CUISSON s'arrêtera de clignoter et sera RÉGLÉ ainsi.

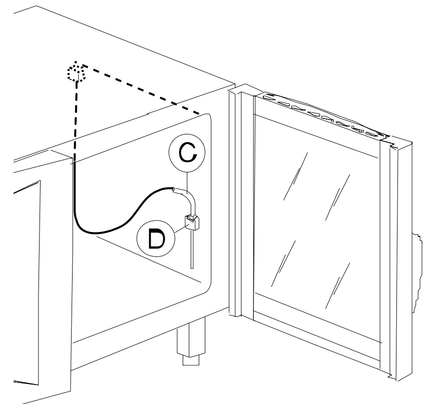
Note :
Dans ce cas, on a un cycle de cuisson seulement ou une phase unique et, par conséquent, le temps de cuisson ACTUEL restant et celui TOTAL restant coïncident.

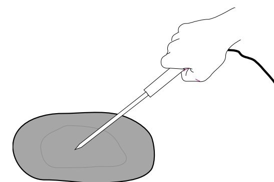
4.3.4. RÉGLAGE ET UTILISATION DE LA SONDE À PIQUER (CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE À COEUR DE L'ALIMENT)

Avec la sonde à piquer, il est possible de contrôler avec précision la température à coeur de l'aliment. Ceci permet de régler la température voulue et d'arrêter automatiquement la cuisson lorsque la température en question est atteinte.

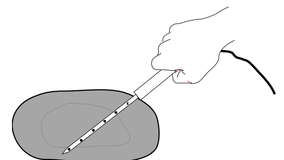
Attention : la sonde à piquer est un instrument de précision. Éviter absolument tout choc ou forçage lors de son introduction ou en tirant le câble flexible (en particulier lors de l'utilisation des structures sur chariot). La garantie ne couvre pas le remplacement des sondes endommagées suite à une utilisation incorrecte.

1) Allumer le four.
Sortir la sonde à piquer " C " de son logement " D " et l'introduire dans le produit sans forcer, en veillant à ce que la pointe (partie sensible) soit placée à proximité du milieu du produit.



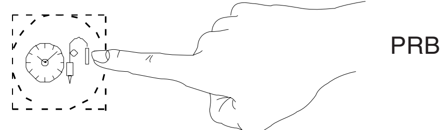


NIVEAU **B** et **C**
Sonde à 1 capteur



NIVEAU **A**
sonde MULTIPOINT à 6 capteurs

Le four de NIVEAU **A** est équipé d'une sonde MULTIPOINT à 6 capteurs situés le long de la tige, ce qui permet de mesurer correctement la température à coeur de l'aliment même si son noyau n'est pas complètement centré avec la pointe.
Fermer la porte du four.
2) Sélectionner le type de cuisson voulu et régler la température de cuisson sur **TS.**
Attention : ne régler aucun temps de cuisson sur la minuterie TM.
3) Régler la TEMPÉRATURE de la SONDE À PIQUER en appuyant **2 fois** sur la touche lumineuse, qui s'allumera.



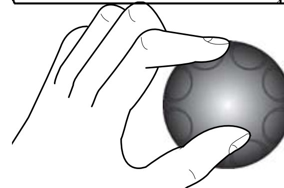
PRB

Sur l'AFFICHEUR apparaîtra en grand la TEMPÉRATURE de la SONDE et, en plus petit, celle à RÉGLER (clignote pendant 5 secondes).

Par exemple : 57°C
TEMPÉRATURE ACTUELLE SONDE À PIQUER



Par exemple : 80°C
TEMPERATURE
PROGRAMMÉE
SONDE À PIQUER



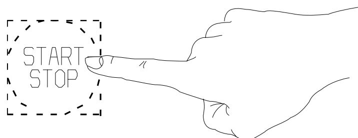
Voyant sonde allumé

Tourner la manette à droite (pour augmenter) ou à gauche (pour diminuer) pour régler la TEMPÉRATURE de SONDE VOULUE sur le petit AFFICHEUR.
Après 5 secondes, la TEMPÉRATURE de SONDE VOULUE s'arrêtera de clignoter et sera RÉGLÉE ainsi.

5938 033 00

Note :
En appuyant une fois de plus sur la touche précédente, on passe de la fonction SONDE à PIQUER à la fonction TEMPS, indiquée alternativement par le voyant respectif allumé sur L'AFFICHEUR.

4) **Départ du cycle.** Appuyer la touche **Marche/Arrêt** cuisson.



5) **Arrêt du cycle.** Lorsque la température à coeur voulue est atteinte, le four s'arrête automatiquement, selon les modalités préalablement décrites (voir le paragraphe **4.3.5. ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON)** et le temps écoulé du cycle de cuisson apparaît sur l'AFFICHEUR en grand.
6) **Arrêt de la fonction sonde à piquer** (opération qui ne peut être effectuée que lorsque le cycle de cuisson est à l'arrêt). Régler un temps de cuisson sur la minuterie **TM**.
La désactivation du mode sonde peut également avoir lieu avec l'arrêt du four.
A la fin du cycle, le TEMPS de cuisson complètement écoulé apparaîtra en grand sur l'AFFICHEUR.

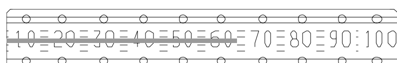
4.3.5. RÉGLAGE DU DEGRÉ D'HUMIDITÉ PENDANT LA CUISSON

SEULEMENT NIVEAU **A** et **C**
(Seulement en modes de cuisson à **AIR CHAUD**, **MIXTE** et **RÉGÉNÉRATION**)

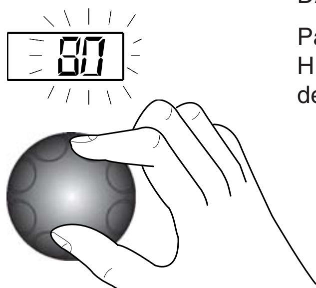
Attention
Quand vous allumez le four après quelques heures d'inactivité, attendez 20 secondes pour une lecture correcte de l'HUMIDITÉ (le temps nécessaire pour la sonde lambda pour se stabiliser).

Note :
Pour régler l'humidité en mode AIR CHAUD, appuyer 2 fois sur la touche de sélection du cycle voulu.

Après avoir choisi le mode de cuisson à AIR CHAUD ou MIXTE, l'HUMIDITÉ régnant dans la CAVITÉ apparaîtra sur l'AFFICHEUR long (SEULEMENT NIVEAU **A**) et, en plus petit (NIVEAU **A** 1%...100% et **C** 1/10...10/10), celle à RÉGLER (clignote pendant 5 secondes).



Par exemple : 60 % HUMIDITÉ DANS LA CAVITÉ

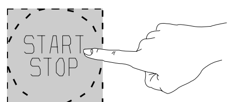


Par exemple : 80 % HUMIDITÉ de CUISSON

Tourner la manette à droite (pour augmenter) ou à gauche (pour diminuer) pour régler l'HUMIDITÉ de CUISSON voulue sur le petit AFFICHEUR.
Après 5 secondes, l'HUMIDITÉ de CUISSON s'arrêtera de clignoter et sera RÉGLÉE ainsi.

4.3.6 DÉMARRAGE DU CYCLE DE CUISSON

- Vérifier que la porte du four est fermée.
- Appuyer sur le bouton lumineux de démarrage de la cuisson pour le PRÉCHAUFFAGE DE L'ENCEINTE, qui s'allumera (lumière CLIGNOTANTE).

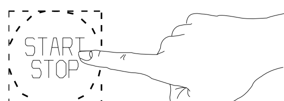


PrEH
Démarrage PRÉCHAUFFAGE ENCEINTE
(lumière CLIGNOTANTE)

Les bandeaux d'affichage indiqueront respectivement :
- **HU** l'humidité régnant dans l'enceinte
- **TS** le préchauffage automatique de l'enceinte (PrEH). Pour sauter le préchauffage, appuyer de nouveau sur le bouton START.
- **TM** le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson / **PRB** la température de la sonde à piquer.

Remarque : Lors des cuissons MINUTÉES, le temps de cuisson réglé reste inchangé pendant le préchauffage (MINUTERIE désactivée).

À la fin du préchauffage, le message **LOAD**(enfourner) apparaît sur l'affichage **TS**.
- ouvrir la porte du four et enfourner les aliments.
- refermer la porte, le message **Strt** (START) apparaît sur l'affichage **TS**.
- appuyer de nouveau sur le bouton lumineux de démarrage de cuisson qui s'allumera (lumière FIXE);



Démarrage du CYCLE DE CUISSON
(lumière FIXE)

(MINUTERIE active)

Note :
- Il n'est pas possible de démarrer les cycles de cuisson (vapeur, mixte, air chaud et régénération) tant que le générateur de vapeur n'est pas prêt, comme l'indique le voyant éteint (voir le paragraphe 4.1).
Pendant ce laps de temps, le décompte du temps ne démarre pas et la touche **Départ cuisson** clignote. Ce cas se présente également lorsque la porte du four est ouverte.

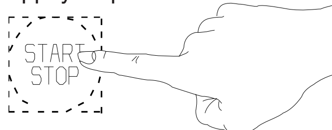
Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours ouvrir** la porte avec précaution.

4.3.7. ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

À la fin du temps programmé, le cycle de cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme retentit sans interruption.
Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

Attention ! Risque de brûlures.
Lorsque le four est chaud, **toujours ouvrir** la porte avec précaution.

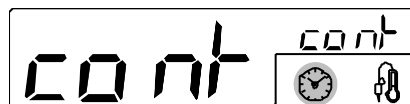
Note :
- On peut arrêter l'alarme en effectuant une action quelconque sur le bandeau de commande ou en ouvrant la porte.
Le cycle de cuisson peut être interrompu **manuellement** en appuyant pendant **2** secondes sur la touche **Marche/ Arrêt** cycle.



Des pressions d'une durée inférieure seront ignorées par le four.
Il est possible de répéter un cycle identique à celui venant d'être conclu en appuyant de nouveau sur la touche **Marche/Arrêt**.

4.3.8. CYCLE MANUEL (CUISSON CONTINUE)

Il est possible d'éliminer la minuterie en cycle manuel. Suivre les instructions du paragraphe 4.3.2 RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON jusqu'à ce que «**Cont**» apparaisse, ce qui signifie cuisson **Continue.**

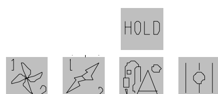


Dans ce cas, l'arrêt du cycle ne pourra avoir lieu que manuellement, en appuyant pendant deux secondes sur la touche **Marche/Arrêt** cycle ou en éteignant le four.

5938 033 00

4.3.9. FONCTIONS

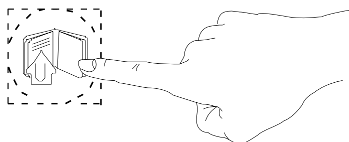
- Allumer le four en appuyant sur la touche I.
- Sélectionner un cycle de cuisson pour les FONCTIONS suivantes:



FONCTION avec préréglage du cycle

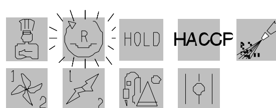
N'est pas nécessaire pour les autres, car ce sont déjà des cycles particuliers.

- Appuyer sur la touche **U** (FONCTION)**:**



U (FONCTION)

- Les voyants FONCTION (VERT) sont allumés, un d'eux clignote.



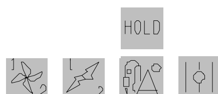
Par exemple : FONCTION sélectionnée (Voyant VERT clignotant).

- Tourner la manette à droite ou à gauche pour choisir la FONCTION concernée qui clignotera (VERT clignotant).
- Appuyer sur la touche **U** jusqu'à ce que le voyant clignotant de la FONCTION change de couleur (ORANGE clignotant).
- Attendre 5 secondes de plus pour voir les voyants allumés de façon fixe (ORANGE fixe) des FONCTIONS choisies.
- Démarrer enfin le cycle en appuyant sur la touche START/ STOP (MARCHE/ARRET).

La description des différentes FONCTIONS se trouve au paragraphe 3.4 MODES DE CUISSON SPÉCIAUX (page 90).

Note :
Après 7 secondes d'inactivité des **FONCTIONS** se produira **la sortie automatique** de celles-ci, signalée par l'extinction du bouton respectif.

- Pour **annuler une** des **FONCTIONS** ci-dessous déjà programmée (ORANGE fixe) :



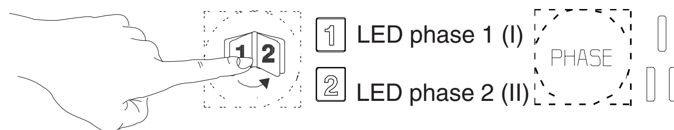
appuyer sur le bouton **U** et tourner la manette pour la sélectionner de façon à ce qu'elle clignote (ORANGE clignotant).
Appuyer encore sur le bouton **U** de façon à ce que la FONCTION change de couleur (VERT clignotant) et soit ainsi annulée.
- Pour **annuler** les autres **FONCTIONS**, programmer un autre cycle de cuisson.
Si le **cycle a déjà démarré**, l'arrêter en appuyant pendant deux secondes sur le bouton de Marche/Arrêt (STAR/STOP) avant d'annuler la FONCTION.

4.3.10 CUISSON AVEC 2 PHASES SÉQUENCIELLES AUTOMATIQUES

(SEULEMENT NIVEAU **B** et **C)**
Le four de niveau B permet d'effectuer des cycles de cuisson se composant de 2 phases séquencielles.
Par exemple :
- Phase 1 : - air chaud 200° C
  - sonde 70° C
- Phase 2 : - cycle mixte 220° C
  - durée 40 minutes

Le passage de la phase 1 à la phase 2 est automatique.

La programmation d'un cycle à deux phases s'effectue comme suit :
1) Allumer le four.
2) Choisir le mode de cuisson, la température dans la cavité et la durée (ou, en alternative, la température de la sonde).
3) Appuyer sur la touche **"1-2" / "PHASE".**



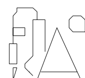
Le led de la phase 2 est devenu ROUGE (phase active), celui de la phase 1 est VERT (phase non active) ; les LED des **modes de cuisson** clignotent de nouveau simultanément dans l'attente d'être de nouveau définis pour la phase 2.
4) Sélectionner :
- le mode de cuisson pour la phase 2
- la température du four pour la phase 2
- la durée (ou, en alternative, la température de la sonde) pour la phase 2 .

5) Le cycle de cuisson à deux phases est ainsi programmé. Mettre l'aliment à cuire dans le four et appuyer la touche Marche/ Arrêt de **Départ cycle**.
Celui-ci démarrera en partant de la Phase 1 (Led ROUGE phase 1) et **passera automatiquement** à la phase 2 (Led ROUGE phase 2) à la fin de la phase 1.
Le passage de la phase 1 à la phase 2 est signalé par un bref signal sonore à la fin de la phase 1.
À la fin de la phase 2, le four s'arrête automatiquement comme indiqué plus avant.

4.3.11 CUISSON ECO - Delta

Il s'agit d'une méthode de cuisson évoluée selon laquelle la température de l'enceinte varie proportionnellement à la température au coeur de l'aliment à cuire.
L'opérateur peut sélectionner une valeur **delta** de **1°C à< 120°C**; il est conseillé de régler une valeur entre**20°C < 70°C.**
La température de l'enceinte est réglée automatiquement de façon à être toujours supérieure à la température au coeur du produit réglée.
Ce type de cuisson est idéal pour les gros morceaux de viande.

Comment utiliser ce mode de cuisson : cuisson manuelle
1) Sélectionner le mode de cuisson, par exemple, **Cycle mixte**.
2) Définir la valeur voulue pour la température au coeur.
3) Accéder aux **fonctions avancées (dernière ligne dans le bandeau de commande)** et sélectionner



ECO - Delta.

La température du four apparaît sur l'afficheur **25°C** , qui est une valeur **Delta** (elle peut être modifiée en sélectionnant la zone température et en tournant la manette jusqu'à atteindre le Delta voulu, par exemple **50°C**).
Fermer la porte du four et appuyer sur le bouton de démarrage pour démarrer le cycle de cuisson.
La température au coeur de la viande peut être, par exemple, de**14°C** au début du cycle de cuisson, la température du four monte ensuite à**75°C** (**50°C au-dessus de la température au coeur)** et continue d'augmenter par la suite au fur et à mesure que la température au coeur monte, maintenant un écart de **50°C (**si la température au coeur augmente d'un degré, la température du four augmente elle aussi d'un degré**).** Les deux températures apparaissent sur la ligne inférieure de l'afficheur.
Par exemple, si une température finale au coeur de **67°C** a été sélectionnée, la température finale de l'enceinte sera de **117°C** à la fin du cycle de cuisson.
Cette cuisson est beaucoup plus lente que la méthode "normale" mais offre l'avantage de donner de meilleurs résultats et de garantir une qualité supérieure.

4.4 COMMANDES AUTOMATIQUES

SEULEMENT NIVEAU **A**

Attention : les commandes automatiques permettent d'effectuer des cycles de cuisson spécifiques et de les mémoriser après les avoir programmés manuellement. Pour ce faire, consulter le paragraphe 4.3 COMMANDES MANUELLES.

Note :
Si le four est éteint après avoir choisi un cycle de cuisson manuellement, **toutes les fonctions programmées seront perdues** car le contrôleur ne mémorise pas le cycle de cuisson en mode de fonctionnement manuel. Si l'on veut mémoriser le programme, il suffit de suivre la procédure décrite dans les paragraphes suivants.

La gestion des cycles de cuisson (ou RECETTES) et des programmes (par exemple, CLEAN) s'effectue à l'aide des commandes suivantes :

Recettes ou programmes --------
Menus* ----------------
AFFICHEUR

^
< P >
v

* liste des commandes (options) nécessaires pour exécuter les différentes fonctions de gestion :

S 00	MENU
S 06	AJOUTER PHASE
S 03	SAUTER PHASE
S 07	AJOUTER DELAI
S 09	EFFACER PHASE
S 17	CONFIRMER
S 18	RETOUR
S 10	EFFACER RECETTE
S 17	CONFIRMER
S 18	RETOUR
S 11	MEMORISER RECETTE
S 13	CHOISIR NUMERO
S 02	CONFIRMER
S 14	ENTRER NOM
S 02	CONFIRMER
S 15	ENREGISTRER RECET
S 16	RETOUR
S 04	CHERCHER PAR NOM
S 01	CONFIRMER
S 05	CHERCHER PAR NUM
S 12	QUITTER
S 17	CONFIRMER
S 18	RETOUR
S 19	MOT DE PASS
S 20	NOUVEAU MOT DE P.
S 21	CONFIRMER MOT DE P
S 22	CHANGER MOT DE P.

P (Program) = touche pour :
- entrer dans la liste des recettes et des programes
- entrer dans le menu des recettes ou des programmes
- confirmer les options sélectionnées du menu

(^) (**v**) = touches " flèche " (en haut et en bas) (ou utilisation de la manette) pour :
- sélectionner les recettes ou les programmes ou les noms correspondants
- sélectionner les options du menu
- sélectionner les fonctions
- définir les valeurs

(<) (>) = touches " flèche " (gauche et droite) pour :
- retourner au menu
- sélectionner les phases

AFFICHEUR = affichage des opérations décrites ci-dessus

4.4.1 CUISSON MULTIPHASE EN MODE AUTOMATIQUE

La cuisson d'un aliment peut être effectuée à différentes températures pendant son cycle et donc en plusieurs phases. Le four de NIVEAU **A** permet d'exécuter des programmes se composant de plusieurs phases séquencielles. Par exemple :
- Phase 1 : - cycle air chaud 200 °C
  - sonde 70 °C
- Phase 2 : - cycle mixte 220 °C
  - durée 40 minutes
- Phase 3: - cycle air chaud 250 °C
  - durée 15 minutes

etc., jusqu'à un maximum de 7 phases.
Pendant la cuisson, le passage d'une phase à l'autre est automatique jusqu'à l'arrêt automatique du programme lorsque la dernière phase programmée s'est achevée.
La programmation d'un cycle à plusieurs phases s'effectue comme suit :

1) Allumer le four.
2) Choisir (voir le paragraphe 4.3 COMMANDES MANUELLES)
- le mode de cuisson pour la phase 1
- la température du four pour la phase 1
- le temps de cuisson (ou, en alternative, la température de la sonde) pour la phase 1.
3) Appuyer sur la touche **P** ; la valeur 1 clignotante (phase 1) et la description P:MENU apparaissent sur l'AFFICHEUR.
4) Appuyer sur la touche P pour entrer dans le menu ; l'option P:AJOUTER PHASE apparaît sur l'AFFICHEUR (il est également possible de sélectionner une autre option du menu).

phase 1 clignotante 1

option sélectionnée **P: AJOUTER PHASE**

5) Appuyer sur la touche **P** pour confirmer cette option ; la valeur 2 clignotante (phase 2) apparaît sur l'AFFICHEUR et certaines fonctions des COMMANDES MANUELLES clignotent.

phase 2 clignotante **1 2**

option sélectionnée **P : MENU**

5) Définir de nouvelles valeurs, comme au point 2), mais pour phase 2.
6) Pour programmer d'autres phases, répéter les points **4** , **5** et **6** jusqu'à un maximum de 7phases.
7) Le programme de cuisson à plusieurs phases a ainsi été programmé. Introduire l'aliment à cuire, appuyer sur la touche **Départ cycle**.

START
STOP

Le cycle débutera à partir de la phase 1 (valeur 1 clignotante avec un point sur l'AFFICHEUR) et **passera automatiquement** à la phase 2 (valeur 2 clignotante avec un point sur l'AFFICHEUR) et ainsi de suite pour les autres phases (se elles sont programmées).

phase 2 en cours 1 2

Le passage d'une phase à l'autre est également indiqué par un bref signal sonore.
L'arrêt automatique de la cuisson a lieu à la fin de la dernière phase, comme préalablement décrit, et est signalé par un double signal sonore intermittent.
Il suffit d'appuyer de nouveau sur la touche MARCHE/ARRET pour répéter le même cycle.

Il est possible de sauter une ou plusieurs phases pendant la cuisson et de passer à celle concernée comme indiqué ci-dessous :
- Appuyer une ou plusieurs fois sur la touche “ > ” pour passer aux phases suivantes.
- Appuyez sur la touche **P** et, à l'option " SAUTER PHASE " , appuyer de nouveau dessus pour confirmer la phase choisie et la démarrer.

5938 033 00

4.4.2. RÉGLAGE DE L'HEURE, DE LA DATE ET DU " DELAY START " (DÉPART DIFFÉRÉ)

- HEURE et DATE -
Pour régler l'HEURE et la DATE, procéder comme suit :
1) Allumer le four en appuyant sur la touche 1.
2) Appuyer sans cesse sur la touche temps TM jusqu'à ce que retentisse un signal sonore (bip) et que la position des HEURES clignote.

TM

3) Tourner le bouton (pendant que le chiffre clignote) à droite ou à gauche pour régler l'heure actuelle.
4) Appuyer sur la touche TM et régler les MINUTES de la même façon que pour les heures (point 3).

jour mois année

24 01 2002

Par exemple : 24-01-2002 DATE ACTUELLE

Par exemple: 9.15 HEURE ACTUELLE
heures minutes

9 15 9.25

Par exemple : 9.25 PART EN RETARD (10 minutes)

Voyant temps allumé

5) Appuyer de nouveau sur la touche TM pour régler le JOUR (indiqué sur l'AFFICHEUR de la TEMPÉRATURE) de la même façon que pour les heures (point 3).
6) Passer ensuite au MOIS et à l'ANNÉE en appuyant toujours sur la touche TM et répéter les mêmes opérations que celles pour le jour.
DELAY START – (départ différé du cycle)
Après avoir réglé l'HEURE et la DATE (voir paragraphe précédent), procéder comme suit :
1) Appuyer sur la touche **P** (program) et sélectionner la recette ou le programme voulu :

programme sélectionné
A0 Low Temperature
P: MENU

2) Appuyer sur la touche **P** et sélectionner l'option P:AJOUTER DELAI.

OPTION SÉLECTIONNÉE
A0 Low Temperature
P : AJOUTER DELAI

3) Appuyer sur la touche **P**, la lettre D apparaît (Delay start) clignotante.

LETTRE " D " CLIGNOTANTE
A0 D1
P: MENU

4) Régler l'heure de DÉPART voulu (affiché en petit sur l'afficheur du temps TM) et appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT.
Le cycle commencera à l'heure réglée de DELAY START et la lettre D clignotera alternativement avec un point pour indiquer que la fonction est activée.

4.4.3 MODIFICATION DES PARAMÈTRES PROGRAMMÉS

Dans le cycle de cuisson **bloqué** ou **démarré** ou **mémorisé,** il est possible de modifier les paramètres suivants en intervenant sur les commandes respectives :
1) mode de cuisson
2) température de cuisson TS
3) durée de cuisson TM
4) température de la sonde PRB (en alternative au temps de cuisson)

Notes :
- Lorsque les paramètres d'un programme MÉMORISÉ sont modifiés (pendant la cuisson), un astérisque apparaîtra à côté du N° de programme.
- Les anciens paramètres seront éliminés lorsque les paramètres d'un programme MÉMORISÉ sont modifiés.

Pour modifier la phase suivante d'un cycle **à plusieurs phases**, effectuer les opérations suivantes :
a) Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour arrêter le cycle de cuisson en cours.
b) Appuyer sur la touche « > » pour afficher la phase concernée et modifier les valeurs voulues en les définissant de nouveau.
c) Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour reprendre le cycle en cours.

4.4.4 MÉMORISATION DES RECETTES OU DES PROGRAMMES

Les RECETTES ou programmes (ou cycles de cuisson) peuvent être mémorisés dans le four avec un numéro (séquence) et une description pour les rechercher plus facilement.
Par exemple: - 01----- (N° de RECETTE)
CUISSON POULET (description de la RECETTE)
- 02 ----
CUISSON POMMES DE TERRE
Apres avoir choisi une RECETTE (à une ou plusieurs phases de cuisson) avec les commandes **MANUELLES** ou **AUTOMATIQUES,** procéder comme suit :

1) Appuyer sur la touche **P**

phase 1 clignotante sélectionnée
1
P : MENU

>

2) Appuyer de nouveau sur la touche P pour entrer dans le menu et sélectionner l'option MEMORISER RECETTE.

phase 1 clignotante option sélectionnée
1
P : MEMORISER RECETTE

3) Appuyer sur la touche **P** pour commencer la mémorisation ; l'option CHOISIR NUMERO apparaît.

option affichée
A2 1
P : CHOISIR NUMERO

5938 033 00

4) Appuyer sur la touche **P** pour sélectionner le numéro de recette

NUMERO DE RECETTE	01
SÉLECTIONNÉ	P : CONFIRMER

5) Sélectionner le numéro de RECETTE (pendant qu'il clignote) dans lequel le cycle à peine programmé devra être mémorisé et confirmer le numéro en appuyant sur la touche **P**.
6) Sélectionner l'option ENTRER NOM.

	01
option sélectionnée	P : ENTRER NOM

7) Appuyer sur la touche P, le tiret " _ " clignote.

TIRET CLIGNOTANT	01 _
option sélectionnée	P : CONFIRMER

8)Sélectionner la première lettre voulue.
9) Appuyez sur le bouton « > » pour ajouter la deuxième lettre comme indiqué au point 8) et ainsi de suite pour les suivantes (pour EFFACER une lettre, sélectionner l'espace).
10) Appuyer sur la touche **P** pour confirmer le NOM DE LA RECETTE (par exemple : CUISSON POULET).

NOM DE RECETTE	01 CUISSON POULET
option sélectionnée	P : CONFIRMER

11) Sélectionner l'option ENREGISTRER RECETTE et appuyer sur la tocuhe **P** pour la mémoriser.

NOM DE RECETTE	01 CUISSON POULET
option sélectionnée	P : ENREGISTRER RECET

12) Pour quitter les programmes, appuyer quelques secondes sur la touche **P** (ou sélectionner l'option QUITTER et confirmer)

Note : Il n'est pas nécessaire de mémoriser les programmes dans l'ordre (par exemple 01-02-03, etc.) car il est possible de leur attribuer un numéro quelconque entre 1 et 99. Les numéros de programme déjà utilisés sont indiqués par un point fixe sur le côté tandis que ceux libres n'ont pas de point.

4.4.5 RECHERCHE DES RECETTES OU DES PROGRAMMES

Il existe deux méthodes pour rechercher une recette ou un programme :
- CHERCHER PAR NUMÉRO (numéro de recette ou de programme)
- CHERCHER PAR NOM (nom de recette ou programme)

Note :
Pendant la programmation d'un cycle de cuisson, appuyer 2 fois sur le bouton **P** et sélectionner l'option du menu CHERCHER PAR NUMÉRO ou CHERCHER PAR NOM ou appuyer sur le bouton **P** pendant quelques secondes pour sortir de la programmation du cycle et procéder comme suit.
CHERCHER PAR NUMÉRO
Appuyer sur la touche **P** et sélectionner la recette ou le programme voulu(e).
CHERCHER PAR NOM
Appuyer sur la touche **P** pour entrer dans la liste des recettes ou des programmes.

programme	AO Low Temperature
sélectionné	P: MENU

Appuyer sur la touche **P** et sélectionner l'option CHERCHER PAR NOM

programme	AO Low Temperature
sélectionné	P: CHERCHER PAR NOM

Appuyer sur la touche **P** pour commencer la recherche et sélectionner la **première lettre** du nom de la recette voulue, par exemple F (FENOUIL)

lettre F	AO F
clignotante	P: CONFIRMER

Appuyer sur la touche **P** pour confirmer cette lettre ; la première recette ou le premier programme commençant par la lettre F apparaît sur l'AFFICHEUR.

première recette	14 FAISAN
avec lettre F	P : MENU

Sélectionner le nom de la **recette voulue** parmi celles commençant par la lettre F.

recette voulue	15 FENOUIL
sélectionnée	P : MENU

4.4.6 UTILISATION DES PROGRAMMES PRÉALABLEMENT MÉMORISÉS

Il s'agit de programmes prédéfinis qui ne peuvent pas être effacés parce qu'ils sont nécessaires pour certaines fonctions standards de service.
Les programmes préalablement mémorisés sont :

LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)
La cuisson à basse température est un mode de cuisson spécial particulièrement indiqué pour la viande de boeuf, comme l'entrecôte, le gîte, le filet, mais aussi pour les autres types de viande comme le veau, l'agneau, le cerf, la dinde, le canard, le porc, etc. Les morceaux de viande peuvent être : faux-filet, épaule, cuisse, selle, bifteck avec os, rumsteck, filet, côtelettes, etc.
L'EFS-LTC est un programme prédéfini, entièrement automatique permettant d'obtenir des aliments cuits uniformément et d'une consistance tendre.

Le programme se compose de 4 phases principales :
PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.
Programmer comme indiqué par la suite pour les programmes prémémorisés.
Lorsque le message LOAD apparaît sur le grand afficheur, après la phase PREHEAT (modifier éventuellement la température déjà réglée de l'enceinte), INTRODUIRE les aliments dans le four et enfoncer dedans la sonde à aiguille MULTIPOINT à 6 capteurs (modifier éventuellement la température déjà réglée de l'aiguille). Fermer la porte et démarrer le cycle en appuyant de nouveau sur le bouton START.
La phase SEARING (fermeture thermique à sec des aliments) débute suivie par le refroidissement rapide du four (CoolDown) pour pouvoir effectuer ensuite une cuisson lente avec la phase MATURE (servant à attendrir la viande) à la fin de laquelle s'affiche la durée, en clignotant, sur le grand AFFICHEUR de la sonde à aiguille (qui disparaîtra en appuyant sur un bouton quelconque). Vient ensuite la phase HOLD de maintien au chaud des aliments. Tout le cycle EFS-LTC (y compris la phase HOLD) peut durer jusqu'à 24 heures maximum.
Il est possible de sauter une ou plusieurs phases en passant à la suivante (voir SAUTER PHASE au paragraphe 4.4.1 CUISSON MULTIPHASE EN MODE AUTOMATIQUE) ; ceci est notamment utile lorsqu'une cuisson a déjà commencé (phase SEARING) avec un autre appareil (par exemple : frytop) et que l'on souhaite la compléter par le four (phases MATURE et HOLD). Il n'est pas possible de sauter la phase MATURE, ce qui signifie qu'il suffira, si l'on envisage de n'utiliser que la phase HOLD, de programmer la FONCTION respective (voir le paragraphe 4.3.9 FONCTIONS).

Principaux avantages :
- Excellente qualité des aliments.
- La procédure standard LTC garantit des résultats pouvant être répétés d'année en année.
- Arôme typique du rôti ; aliments succulents, du milieu aux bords.
- Couleur uniforme et parfaite uniformité de cuisson.
- Processus de maturation rapide, gain de temps et possibilité

5938 033 00

d'utiliser des morceaux de viande fraîche.
- Perte de poids réduite, 5-8 % (selon la qualité des aliments et la température réglée pour la sonde à aiguille).
- Gain sensible de portions pour la vente.
- Sensibles économies d'énergie grâce au programme intelligent EFS-LTC.

CLEANING SYSTEM
C'est un système de nettoyage qui assure le nettoyage automatique du four avec des produits adéquats en fonction de la quantité de saleté ; par conséquent, les 4 cycles suivants ont été prévus :

CLEAN 1 Soft (léger)
Pour une saleté encore fraîche suite à des cuissons peu grasses (par exemple, avec le cycle VAPEUR).

CLEAN 2 Medium (normal)
Pour une saleté normale suite à des cuissons grasses.

CLEAN 3 Strong (fort)
Pour une forte saleté suite à des cuissons très grasses (par exemple, poulet rôti, saucisses).

CLEAN 4 X-Strong (extra fort)
Pour une saleté persistante suite à des cuissons très grasses (par exemple, poulet rôti, saucisses), même avec des résidus séchés (dépôts).

F00...---> F19... (recettes)
Voici les 20 recettes préalablement mémorisées des principaux plats de la cuisine internationale.
Pour plus d'informations, consulter le livre de recettes.

Pour utiliser ces programmes préalablement mémorisés, procéder comme suit :

Note 1 :
Avant de laver l'enceinte avec le CLEANING SYSTEM, enlever l'éventuel **filtre à graisses**.
Le cycle CLEANING SYSTEM **débutera** lorsqu'une température de 70°C aura été automatiquement atteinte **dans la cellule**.
Avant d'effectuer un cycle CLEANING SYSTEM, s'assurer de la présence de produits nettoyants conformes au type préconisé dans les compartiments (situés sous le bandeau de commandes), se reporter par conséquent au paragraphe 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Attention :
En cas de vidange complète des bacs de détergent et/ou du liquide de rinçage ou de vidange des tuyaux d'alimentation, effectuer le cycle CLEAN1, le cycle **CLEANING SYSTEM** , puis les autres cycles. Cette opération permet de remplir de nouveau les conduits de liquides adéquats et d'effectuer correctement les cycles de nettoyage.
Si le **CLEANING SYSTEM** n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, il est nécessaire de démarrer, au début et à la fin de ces périodes, un cycle de lavage (CLEAN 1) avec de l'eau à la place du détergent et du liquide de rinçage pour rincer les pompes d'alimentation.

Note 2 :
Pendant la programmation d'un cycle de cuisson, appuyer 2 fois sur le bouton P et sélectionner l'option du menu CHERCHER PAR NUMÉRO ou CHERCHER PAR NOM, ou appuyer sur le bouton P pendant quelques secondes pour sortir de la programmation et procéder comme suit.
1) Appuyer sur la touche **P** ; le programme **A0** clignote

programme	**A0 Low Temperature**
sélectionné	**P:MENU**

le message A0 Low Temperature apparaît sur l'AFFICHEUR.
2) Sélectionner le programme voulu, sinon passer au point 3).
3) Appuyer sur le bouton START/STOP pour démarrer le cycle A0 Low Temperature (ou l'éventuel programme sélectionné).

Pour **sortir**, **modifier**, **sauter de phase**, voir les paragraphes des programmes normaux.

4.4.7 SUPPRESSION D'UNE RECETTE OU D'UN PROGRAMME MÉMORISÉ

1) Allumer le four en appuyant sur la touche **I**.
2) Appuyer sur la touche **P**.
3) Sélectionner la recette ou le programme à effacer.
4) Appuyer sur la touche **P** et sélectioner l'option EFFACER RECETTE.

NOM DE RECETTE	**01 CUISSON POMMES DE TERRE**
option sélectionnée	**P: EFFACER RECETTE**

5) Appuyer sur la touche **P** pour effacer définitivement la recette ou le programme.

NOM DE RECETTE	**01 CUISSON POMMES DE TERRE**
option sélectionnée	**P: CONFIRMER**

6) Pour sortir des programmes, appuyer quelques secondes encore sur la touche **P**.

4.4.8 PASSWORD
La fonction PASSWORD (mot de passe) doit être validée en modifiant certains paramètres ; à cet effet, demander l'intervention de notre Service après-vente.
Le MOT DE PASSE permet de bloquer les fonctions suivantes, pour limiter l'emploi du four (une ou plus sur demande) :
- Invalide la modification temporaire des programmes automatiques, y compris les cycles spéciaux de PreHeat, Low Temperature et les Recettes.
- Les cuissons manuelles sont rendues inutilisables.
- Ne permet pas la modification définitive, la sauvegarde ou l'effacement des programmes automatiques.
Une fois le MOT DE PASSE validé, le four est bloqué, après avoir été allumé, à l'emploi des fonctions citées ci-dessus ; pour le débloquer, il faut introduire un mot de passe.
Pour **introduire** un mot de passe :
1) appuyer 2 fois sur le bouton P et sélectionner MOT DE PASSE ; appuyer à nouveau sur P pour avoir sur l'afficheur :

_******* mot de passe du four prédisposé en usine (8 caractères formés par 8 espaces vides)

2) Appuyer sur P (four débloqué) et sélectionner CHANGER MOT DE PASSE avec le bouton flèché "v" (vers le bas).
3) Appuyer sur P ; on a NOUVEAU MOT DE PASSE ; introduire le mot de passe (alphanumérique de 8 caractères ou moins) et composer le nom d'une recette (voir paragraphe 4.4.4 MEMORISATION DES RECETTES ou PROGRAMMES).
4) Appuyer sur P ; il faut, avec le poste CONFIRMER MOT DE PASSE, confirmer le mot de passe introduit en l'écrivant à nouveau ; enfin appuyer sur P. Après un bref signal sonore (beep) d'opération effectuée avec succès ou long d'opération non réussie, le four se prédispose à l'état initial d'allumage et est ainsi débloqué.
Pour le bloquer à nouveau, il suffit de l'éteindre.
Pour **changer** le mot de passe, répéter les opérations en commençant à partir du point 2).
Pour sortir du menu, si le MOT DE PASSE n'est pas connu, éteindre et rallumer le four.

5. CODES D'INFORMATION ET D'ERREUR

Ce sont des codes qui peuvent être visualisés sur l'afficheur du temps.

Codes D'INFORMATION

Codes indiquant une valeur, une fonction ou un état.

Cln - Programme de lavage CLEANING SYSTEM activé.

Clnt - Programme de lavage semi-automatique activé.

cont - Temps réglé illimité.

cool - Refroidissement du four en marche.

End - Fin d'un cycle ou d'une fonction.

ECLO - Erreur de l'horloge, apparaît si l'heure n'a jamais été réglée. Pour éliminer l'erreur, régler l'heure.

FILL - Remplissage du générateur de vapeur. (Contrôler que le robinet/soupape d'alimentation de l'eau est ouvert(e)).

LOAd - Enfourner les aliments.

oPEn - Ouverture de la soupape de décharge du générateur de vapeur.

PrEH - (AFFICHAGE TEMPS TM / PRB) Préchauffage surchauffeur.

PrEH - (AFFICHAGE TEMPÉR. ENCEINTETS) Préchauffage automatique de l'enceinte.

Soap - Produit nettoyant. Vaporiser un produit approprié sur les surfaces à nettoyer comme indiqué au point 4) du cycle de nettoyage semi-automatique de la cellule (voir paragraphe 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE).

Strt - Appuyer sur le bouton START pour démarrer le programme.

Stby - Temps d'attente du lavage CLEANING SYSTEM.

Codes D'ERREUR

Codes indiquant la nécessité de contacter un technicien spécialisé.

EH2O - Pression de l'eau d'alimentation trop basse pour le CLEANING SYSTEM (pression nécessaire de 1,5 à 2,5 bars).

EFUN- Dispositif thermique à rétablissement automatique du motoventilateur. Sur le petit AFFICHEUR apparaît UP (en HAUT) se référant au ventilateur simple (6-10 GN) ou supérieur (20 GN) de la cavité et DO en cas de ventilateur inférieur (seulement 20 GN).

E—- - Critère d'un paramètre pas respecté (le numéro du paramètre en question apparaît au lieu des tirets "**---**").

EPt1 - Sonde de la cavité interrompue ou en court circuit.

EPt2 - Sonde du générateur de vapeur interrompue ou en court circuit.

EPt3 - Sonde à piquer interrompue ou en court circuit.

EPt4 - Sonde bypass interrompue ou en court circuit.

EPt8 - Sonde thermique du contrôleur électronique endommagée.

ESCH - Dysfonctionnement des dispositifs de refroidissement du circuit de contrôle des commandes.

Etub - Avis de surtempérature du générateur de vapeur (125°C).

Etuc - Avis de surtempérature de la cavité (320°C).

EFLP - Panne du dispositif de la soupape motorisée d'évacuation des vapeurs de la cavité.

ETC - Déclenchement du limiteur de température de la cavité.

ETB - Déclenchement du limiteur de température du générateur de vapeur.

IMPORTANT !
Avec un cycle de cuisson en cours, la signalisation d'un code d'erreur est accompagnée par une sonnerie continue et l'arrêt du cycle. Dans ce cas, l'appareil peut être utilisé selon des modalités ne provoquant pas de condition d'erreur. Pour ce faire, il suffit de programmer le four pour un cycle n'utilisant pas l'élément en panne. Le service d'assistance technique doit être informé sur les codes d'alarme apparaissant sur l'afficheur.

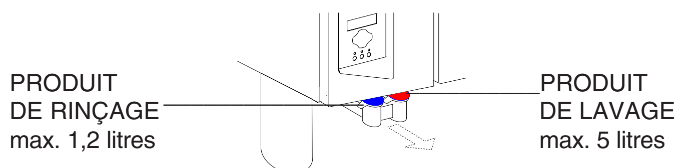
6. ARRÊT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, éteindre l'appareil :
• Désenclencher l'interrupteur automatique d'alimentation électrique en amont de l'appareil et fermer les robinets d'eau et de gaz.
• Contacter le centre d'assistance technique utilisant les services d'un personnel entraîné et agréé par le constructeur.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• A la fin de chaque journée, nettoyer la cavité du four en utilisant des produits adaptés et en tenant compte des conseils du fournisseur.
• Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct.
• Ne pas utiliser pour le nettoyage de l'acier des produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc...), même si dilués.
• Ne pas utiliser de substances corrosives (acide chlorhydrique par exemple) pour laver le sol sur lequel repose l'appareil.

L'appareil de NIVEAU **A** et **C** (**B**, où cette) dispose d'un programme automatique de nettoyage de l'enceinte dénommé CLEANING SYSTEM ; pour l'utiliser voir le paragraphe 1.4.3 UTILISATION PROGRAMMES PRE-MEMORISES pour le NIVEAU **A,** alors que pour le NIVEAU **C** (**B**, où cette), voir ci-après.
Le programme CLEAN SYSTEM a besoin de produits de nettoyage. Remplir le réservoir de PRODUIT DE LAVAGE - max. 5 litres (à DROITE avec le bouchon ROUGE) et le réservoir avec le PRODUIT DE RINÇAGE - max.1,2 litres (à GAUCHE avec le bouchon BLEU) situés sous le bandeau de commande:



Il est recommandé d'utiliser les produits suivants :
- Produit de lavage ECOLAB type "Oven Cleaner Power" (**pas** dans le format Gel)
- Produit de rinçage ECOLAB type "Oven Rinse Power" (**pas** dans le format Gel)

Note :
Le nettoyage de l'enceinte du four n'est pas assuré en cas d'utilisation d'un type de produit nettoyant ou de rinçage différent de celui indiqué ci-dessus.
Ne pas utiliser de détergent ni de produit de rinçage **en poudre dissout dans de l'eau** car cela pourrait détériorer les pièces internes de l'appareil.
Les bidons de détergent et de liquide de rinçage, indépendants du four, ne devront pas être placés plus hauts que le plan d'appui de l'appareil.

L'appreil dispose d'une FONCTION pour effectuer un cycle de nettoyage AUTOMATIQUE ou SEMI-AUTOMATIQUE de la cavité du four. Par conséquent, effectuer les opérations suivantes :

Dans le four niveau **A**, le cycle de nettoyage AUTOMATIQUE s'effectue en suivant les instructions du paragraphe 4.4.6 sous le poste CLEANING SYSTEM.

---------- Cycle AUTOMATIQUE (**C**) (**B**, où cette) ----------- et SEMI-AUTOMATIQUE (**A-B-C**)

1) - Nettoyer la cavité avec un jet d'eau pour éliminer les particules de grandes dimensions.
Ne pas utiliser la douchette ni les jets d'eau pour refroidir plus rapidement l'enceinte et le verre interne de la porte du four.

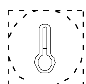
2) Configurer la FONCTION suivante comme indiqué dans le paragraphe 4.3.9 FONCTION :



3) - En tournant la manette, sélectionner sur l'afficheur TS l'un des cycles suivants de lavage :
CLNT (semi-automatique) (niveau **A-B-C**)
CLN1...2...3...4 (automatique) (niveau **C**) (**B**, où cette) pour la description de ces cycles, voir CLEANING SYSTEM au paragraphe 4.4.6.

5938 033 00

4) - Appuyer sur le bouton suivant pour confirmer la sélection

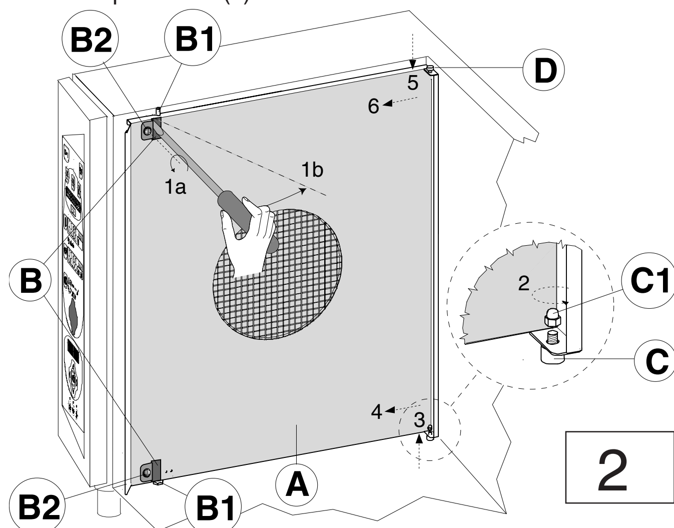


5) - Lancer le cycle en appuyant sur le bouton START/STOP.

-------- Seulement Cycle SEMI-AUTOMATIQUE (**A-B-C**) ---------

Le cycle **débutera** lorsqu'une température de 100°C aura été automatiquement atteinte **dans la cellule**.
6) - Après 5 minutes, la 1ère phase de nettoyage (cycle VAPEUR) s'achève, ce qui est signalé par le son émis par le buzzer.
7) - Ouvrir la porte du four et vaporiser un produit dégraissant sur les surfaces à nettoyer.
8) - Refermer la porte. Sur l'AFFICHEUR **TS** passe un temps de 120 secondes, nécessaire pour que le produit dégraissant agisse. A la fin de la phase de dégraissage débute automatiquement la 2ème phase de nettoyage (cycle VAPEUR) d'une durée de 10 minutes à la fin de laquelle le buzzer retentit (cycle terminé).
9) - Ouvrir la porte et nettoyer l'intérieur du four.

Pour faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson, enlever les rails pour la structure sur chariot situés au fond de la chambre de cuisson et ouvrir la cloison d'aspiration.
• Pour ouvrir la **paroi d'aspiration A** (fig. 2) de la chambre de cuisson, effectuer les opérations suivantes :
- Éteindre le four et couper le courant alimentant l'appareil.
- dévisser (1a) complètement avec un tournevis la vis B2,- insérer la pointe d'un tournevis dans la fente B et en faisant levier (1b) vers l'intérieur du four, ouvrir la paroi en la décrochant des tétons situés au dos B1.
Si l'on veut **démonter complètement** la cloison :
- Desserrez (2) l'écrou C1 avec une clé à six pans.
- Soulever la cloison d'aspiration (3) et la détacher (4) du goujon inférieur C de la chambre du four.
- Abaisser (5) la cloison pour libérer le goujon supérieur (D) et la sortir complètement (6).



Pour remonter la cloison, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse et revisser l'écrou C1.

• Nettoyer l'éventuel **filtre pour graisses** (pas fourni) de l'enceinte du four au moins tous les trois cycles de cuisson.
• Nettoyer l'éventuel **filtre à air** (pas fourni) au moins une fois par mois en le sortant par le bas **du bandeau de commande**.
En cas de non respect de cette consigne, le filtre perd son efficacité et provoque des effets anormaux pendant la cuisson.

• Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse, rincer abondamment avec de l'eau et sécher soigneusement.
• Éviter de nettoyer l'acier inox avec de la paille de fer, des brosses ou des raclettes en acier courant car des particules de fer pourraient se déposer et provoquer des points de démarrage de rouille.
• Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes : Débrancher l'alimentation électrique et fermer les robinets d'eau.
- Passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étaler un film protecteur.
- Aérer périodiquement les locaux.

7.1 ENTRETIEN PÉRIODIQUE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

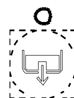
• Un entartrage excessif de la chaudière est signalé par le led allumé



qui indique la nécessité de procéder au détartrage.
Le constructeur décline toute responsabilité si cette consigne n'est pas respectée. En outre, la garantie ne couvre pas la réparation et le remplacement de pièces endommagées par le tartre si les caractéristiques de l'eau d'alimentation ne sont pas respectées (voir le paragraphe correspondant).
Le détartrage peut être effectué de deux façons :
- vinaigre concentré à 100 %
- détartrant chimique (en observant scrupuleusement les instructions ci-dessous).
Pour ces opérations, l'appareil doit être allumé.

7.1.2 VINAIGRE CONCENTRÉ A 100 %

1) Fermer le robinet d'alimentation d'eau.
2) Vider complètement le générateur de vapeur en appuyant la touche



3) Après une minute, fermer la sortie du générateur de vapeur. (appuyer sur la touche correspondante).
4) Enlever le bouchon en plastique du tuyau d'accès du générateur et verser environ 8 litres (6-10 gn) ou 16 litres (20gn) de vinaigre pur.
5) Ouvrir le robinet d'eau.
6) Mettre en marche le four en cycle "vapeur" pendant 16 minutes.
7) Éteindre le four et attendre 60 minutes.
8) Remettre en marche le four pendant 2 minutes encore.
9) Éteindre et attendre 60 minutes.
10) Avec le robinet d'eau ouvert, ouvrir la soupape de vidange du générateur pour le vidanger (appuyer sur la touche correspondante).
11) Éteindre le four.
12) Rincer l'intérieur du générateur en utilisant une conduite en caoutchouc insérée dans le tuyau, jusqu'à ce que de l'eau propre sorte par l'évacuation.
13) Remonter le bouchon et refermer l'évacuation du générateur de vapeur (appuyer sur la touche correspondante).

7.1.3 MÉTHODE DE DÉTARTRAGE CHIMIQUE

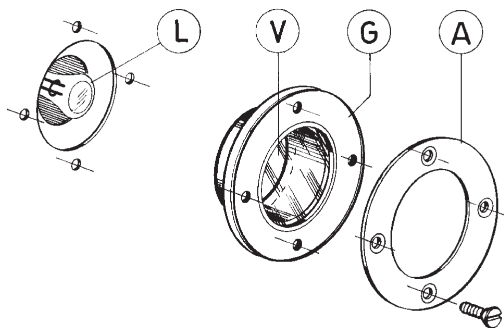
Le détartrage avec des produits chimiques doit être effectué conformément aux instructions du fournisseur (les fournisseurs des produits).
Par exemple, en utilisant le détartrant ECOLAB type "STRIP-A-WAY", procéder comme suit :
• Suivre les instructions du paragraphe précédent et introduire dans le tuyau d'accès du générateur les quantités de liquide suivantes :
- 2 litres de détartrant liquide plus 6 litres d'eau (6-10gn)
- 4,5 litres de détartrant liquide plus 11,5 litres d'eau (20gn).
• Mettre en marche le four en cycle "cuisson vapeur" pendant 12 minutes.
• Éteindre et attendre 40 minutes.
• Rouvrir l'évacuation du générateur et continuer en suivant les instructions du paragraphe précédent.

IMPORTANT - 1
Rincer soigneusement l'intérieur du générateur avec un tuyau en caoutchouc introduit dans le tuyau d'accès au générateur pour éliminer tous les résidus de produit détartrant.
• Remonter le bouchon et fermer l'évacuation du générateur de vapeur (touche ou levier).
Après ces opérations, il convient de faire marcher le four à vide pendant 30 minutes en cycle VAPEUR.

IMPORTANT - 2
Si le robinet d'arrivée d'eau n'est pas facilement accessible, procéder comme suit pour purger le surchauffeur :
1) Ouvrir la vanne de décharge du surchauffeur à l'aide du bouton prévu à cet effet.
2) Attendre 2 minutes et éteindre le four, la vanne de décharge se refermera automatiquement.

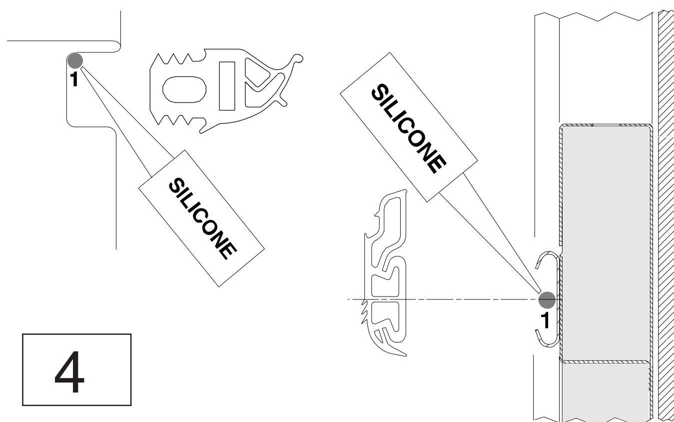
7.2 REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS SUJETS À USURE

Remplacement de la lampe d'éclairage de la cavité (Fig. 3)
Pour remplacer la lampe d'éclairage de la cavité, si elle a grillé, procéder comme suit :
• Couper l'alimentation électrique.
• Dévisser les 4 vis de fixation de la bride " A " du point de lumière et extraire le verre " V " avec le joint " G " .
• Extraire la lampe halogène " L " et la remplacer par une autre lampe ayant les mêmes caractéristiques (12V - 10W - 300°C), en utilisant du papier ou un chiffon propre pour éviter tout contact direct avec les doigts.
• Remonter le verre protecteur correctement enfilé dans le joint, dans le logement de la lampe, et fixer la bride en vissant les 4 vis après graissage du joint avec de la graisse au silicone à usage alimentaire.



3

Remplacement du joint de la porte (Fig. 4)
N.B. : Le joint de la porte est un élément qui peut vieillir et s'user avec le temps. Le remplacer en cas de durcissement ou de rupture.
Pour le remplacer, procéder comme suit :
• Retirer le joint de son logement et nettoyer ce dernier de toute trace de silicone.
• Introduire un peu de silicone sur le point **1** le long de la moulure interne du siège du joint.
• Introduire le nouveau joint sur tout le pourtour.

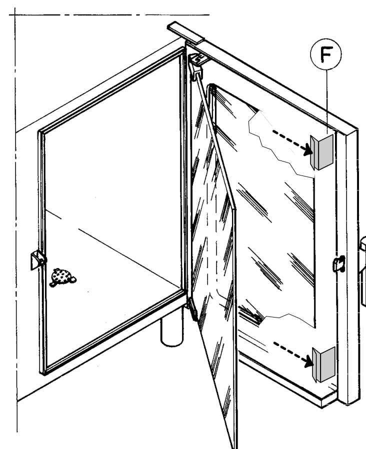


4

7.3 NETTOYAGE PARTICULIER

Nettoyage et contrôle de l'efficacité de l'installation d'évacuation
Effectuer périodiquement le nettoyage du tuyau d'évacuation en vérifiant l'absence d'obstructions qui entraîne la vidange de l'eau.

Nettoyage des surfaces internes des verres de la porte (Fig. 5)
Ces opérations doivent être faites avec le verre de la porte froid sans utiliser de chiffons ou de produits abrasifs.
L'accès aux surfaces intermédiaires se fait en ouvrant le verre interne fixé sur la porte.
• Avec la porte ouverte, appuyer sur les deux ressorts d'arrêt inférieur et supérieur **F** pour ouvrir le verre interne.

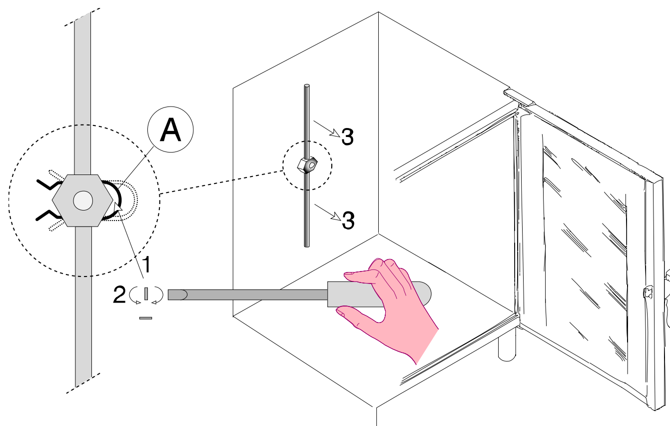


5

Après le nettoyage, refermer le verre interne s'appuyant sur les embouts en caoutchouc.

Nettoyage du jet rotatif du CLEANING SYSTEM (Fig. 6)
Il est conseillé d'effectuer le nettoyage du jet dans les cas suivants :
- longue période d'inactivité du CLEANING SYSTEM
- difficulté de rotation du bras de lavage (obstruction probable des gicleurs)
- utilisation d'une eau très dure.

En cas d'obstruction complète des gicleurs, utiliser la pointe d'un couteau pour enlever les éventuels dépôts.
• Sortir (sans l'enlever) le ressort d'arrêt **A** du bloc central du jet. Pour cette opération, introduire la pointe d'un tournevis à l'endroit indiqué par la flèche et la tourner de la position verticale à celle horizontale comme indiqué sur la figure.
• Enlever le jet du pivot de rotation.



6

• Immerger le jet rotatif dans une bassine contenant du détartrant, laisser agir pendant toute la nuit et rincer abondamment à l'eau.
• Remonter le jet en l'introduisant sur le pivot de rotation et en poussant le ressort d'arrêt dans sa position d'origine.